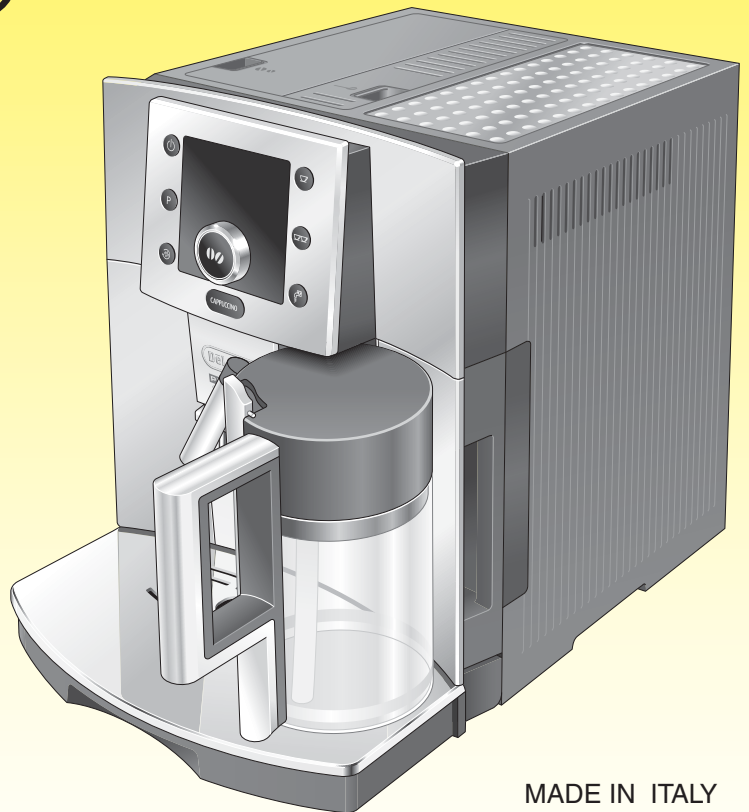
取扱説明書

デロンギ
全自動エスプレッソマシン
ペルフェクタ カプチーノ

型式番号

ESAM5500MH

MADE IN ITALY

この度は、デロンギ 全自動エスプレッソマシン ペルフェクタ カプチーノ ESAM5500MH をお求めいただき誠にありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

特長

■ **ボタンを押すだけの全自動マシン**
豆挽きから抽出、その後の粉の処理まで自動で行えます。手軽に挽きたて・淹れたてのコーヒーが味わえます。

■ **カプチーノ／カフェラテもワンタッチで作れます**
ボタンを押すだけで、フロスミルク／スチームミルクとコーヒーが自動的に抽出されますので、簡単にカプチーノやカフェラテができます。

■ **操作性に優れたコントロールパネル**
コントロールノブを回す／ ボタンを押すだけでコーヒーの量や濃さを簡単に調整でき、アイコンとディスプレイのメッセージで現在の設定がひと目でわかります。

■ **取り付け／外し簡単なミルクコンテナ**
マシンの前面から簡単に着脱でき、使わないときはそのまま冷蔵庫で保存できます。ボタン１つで簡易洗浄ができます。

■ **着脱可能な抽出ユニット**
本体内部に古い粉が残りにくい構造になっていますので、１杯目から新鮮なコーヒーを抽出できます。抽出ユニットは取り外せるので、お手入れも簡単です。

もくじ

初めてご使用になる時は、必ず９～11ページの「初めてお使いになる前に」をお読みください。

安全上のご注意

各注意事項を、必ずお守りください。

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」「注意」の２つに分け、明示しています。

警告

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

4. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

- ：禁止
- ：接触禁止
- ：水ぬれ禁止
- ：分解禁止
- ：ぬれ手禁止
- ：風呂・シャワー室での使用禁止

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

- ：指示を守る
- ：電源プラグを抜く

警告

電源／コンセントについて

電源は交流100V（50/60Hz）で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む
火災・感電の原因。

コンセントは本製品だけ（単独）で使用する
発火の原因。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱します。

取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない
火災・感電の原因。

延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使わない
発火の原因。
コンセントや電源プラグ／電源コードが異常発熱します。

電源プラグ／電源コードについて

電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く
火災の原因。

電源プラグは、根元までしっかりと差し込む
火災・感電の原因。

濡れた手で電源プラグを抜き差ししない
感電・けがの原因。

動作中に電源プラグを抜き差ししない
火災・感電の原因。

警告

電源プラグ／電源コードについて

電源プラグ／電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

ショートによる発火の原因。
使用中に、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなる場合は、直ちに電源を切り、お求めの販売店または弊社サービスセンター（42 ページ参照）に相談する。

電源コードは破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない（加工する・無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物を載せる・挟み込むなど）

感電・火災の原因。
電源コードが破損している場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター(42 ページ参照)に相談する。

使用中／使用後について

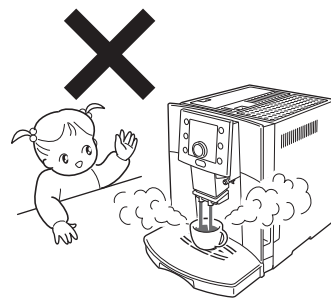
自分で絶対に分解・修理・改造は行わない

故障や発火の原因。

異常が生じた場合は、使用を中止する

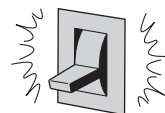
けがや故障の原因。
万一、異常が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、お求めの販売店または弊社サービスセンター(42 ページ参照)まで連絡する。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使用しない

感電・やけど・けがの原因。

注意

電源について

ブレーカーが落ちる場合には、電力会社に連絡する

使用中にブレーカー（分電盤内の回路遮断器）が落ちる場合には､電力会社に相談する。

電源プラグ／電源コードについて

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く

感電・ショートによる発火の原因。

使用中は、電源コードを本体に触れさせない

感電・ショートの原因。
熱で電源コードが傷みます。

注意

使用中／使用後について

本体が転倒、落下したときには、使用せず、点検を依頼する
火災・感電の原因。
お求めの販売店または弊社サービスセンター（42ページ参照）まで連絡する。

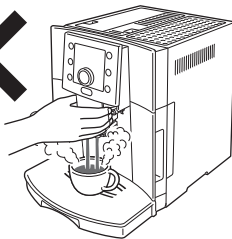
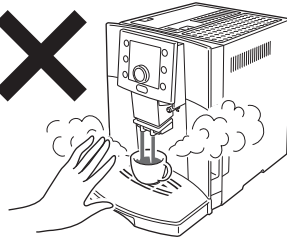
本体および本体操作部に水やコーヒーをこぼさない
ショート・感電の原因。
万一、こぼしてしまった場合は、直ちに電源を切り、使用を中止する。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター（42ページ参照）まで連絡する。

電源を入れた後は、本体を移動しない
やけど・故障の原因。

長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・火災の原因。

グラインダー作動中に豆ホッパー内部に指などを入れない
けがの原因。

本体を持ち運ぶ際は、抽出口や給湯ノズル、スチーム管、本体操作部を持たない
けが・故障の原因。

コーヒー抽出中／給湯中は、絶対にフロントドアを開けない
やけどの原因。

抽出口や給湯ノズル、ミルクノズルから出てくるコーヒー・お湯・ミルク・スチーム（蒸気）に手などを近づけない
やけどの原因。

使用中および使用後しばらくは抽出口や給湯ノズル、スチーム管、ミルクノズルに触れない
やけどの原因。

他製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない
故障・けがの原因。

給水タンクに水以外のものを入れない
故障の原因。

インスタントコーヒー、ココアパウダーやフレーバーコーヒー豆などは使用しない
故障の原因。

注意

お手入れについて

本体や電源プラグ／電源コードを水に浸したり、水洗いをしない
ショート・感電の原因。

豆ホッパーの内部を濡らしたり、湿気をこもらせない
故障の原因。

本体のお手入れは電源プラグをコンセントから抜き、各部が冷えてから行う
高温部に触れると、やけどの原因。
※スチーム管のお手入れ、ミルクノズルの洗浄（31 ページ参照）、手動内部洗浄、石灰の除去（36 ページ参照）の際は除く。

ミルクコンテナを使用した後は、必ずお手入れする
故障や異臭・腐敗の原因。
お手入れ方法は、23、32 ページを参照してください。

設置場所について

本体は不安定なところ、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使用しない
テーブル・敷物の変色・変形や火災の原因。

壁や家具の近くでは使用しない
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。

水道や熱源の近く、屋外や湿気の多い場所（部屋）、特殊な環境（硫化ガスの発生する場所、塩害などのおそれがある場所）で使用しない
火災・感電・故障の原因。
製品の劣化を早め、製品寿命に悪影響を及ぼす可能性があります。

設置場所について

本製品は、左右、後部 5cm 以上、上部 20cm 以上空けて設置してください。
※室温が 0℃以下になる場所に設置しないでください。水が凍ると故障の原因となります。

各部の名称とはたらき

本体正面

スチーム管

ミルクコンテナ

スチーム管に着脱できます。

→6 ページ参照

給湯ノズル

→9 ページ参照

コントロールパネル

マシンの操作や設定を行います。

→7 ページ参照

抽出ユニット

簡単に着脱できる構造になっています。

→33 ～ 34 ページ参照

必ず電源オフの状態で取り外してください。

給水タンク

手前に引き出すと取り外せます。
MAX 表示：1.7L
（最大量：1.8L）

給水タンクふた

コーヒー抽出口

カップの高さ（最大約 12cm まで）に合わせて上下に調節できます。

フロントドア

カス受け

コーヒーのカスを受けます（最大 14 杯分）。

水位計（赤色）

トレイに水やコーヒーが溜まると、上がってきます。

トレイ

お手入れのときにフロントドアを開けた状態で、手前に引き出して、取り外します。水位計が上がってきたら、トレイに溜まった水やコーヒーを捨ててください。

→35 ページ参照

カップ受け

中央の 2 つの穴は、コーヒー抽出口からコーヒーが落ちてくる位置の目安です。

本体上面

本体背面

ミルクコンテナ

コントロールパネル

電源ボタン
電源のオン／オフをします。

プログラムボタン
プログラムモードにします。
<プログラムモード>
<ESCおよび**OK>**が点灯します。コントロールノブ、(ESC)、(OK) ボタンを使って操作します。
→26 ページ参照

内部洗浄ボタン／ESC ボタン
- **通常モード時**
  手動で内部洗浄を行うときに押します。
  →36 ページ参照
- **プログラムモード時**
  操作を取り消したり、プログラムモードを終了するときに押します。

コントロールノブ
主に抽出量の設定に使用します。
→8 ページ参照

自動カプチーノボタン
カプチーノ / カフェラテまたはスチームミルク / フロスミルクを作るときに押します。→21 ～ 24 ページ参照

ディスプレイアイコン
※詳細は下記参照

1 杯抽出ボタン
コーヒーを 1 杯分抽出します。

2 杯抽出ボタン
コーヒーを 2 杯分抽出します。
※豆を使った抽出のみ

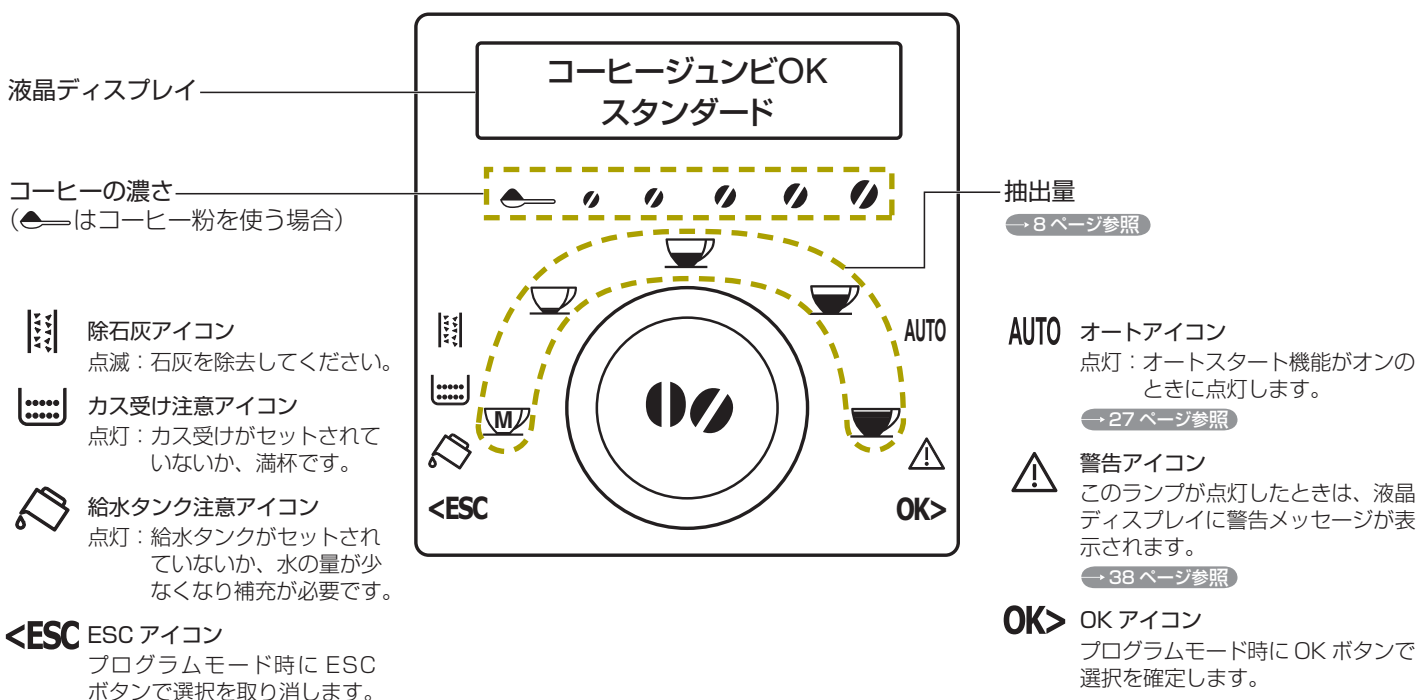
給湯ボタン／ OK ボタン
- **通常モード時**
  お湯を出すときに押します。
- **プログラムモード時**
  操作を確定するときに押します。

濃さボタン
主にコーヒーの濃さの設定に使用します。

コーヒージュンビOK
スタンダード
AUTO
<ESC
OK>
CAPPUCCINO

ヒント
現在時刻の表示方法
電源オフの状態で電源ボタン以外のボタンを押すと、現在時刻が表示されます。

ディスプレイアイコン

点灯や点滅で、本体の状態や設定を表示します。

コーヒーの濃さを設定する ※豆を使った抽出のみ

ボタンを押して、濃さを選びます。

コーヒーパウダー	EXマイルド	マイルド	スタンダード	ストロング	EXストロング

粉からの抽出時に選択

ボタンを押すたびに、濃さが変わります。

		EX マイルド	マイルド	スタンダード	ストロング	EX ストロング
挽かれる豆の量（目安）	1 杯抽出時	約 6g	約 8g	約 9g	約 10g	約 11g
	2 杯抽出時	約 10g	約 11g	約 12g	約 13g	約 14g

※ 上記の数字はあくまでも目安です。
お使いになるコーヒー豆の状態や粉の粒度によって、挽かれる豆の量は変化します。

抽出量を設定する

コントロールノブを回して、抽出量（水量）を選びます。

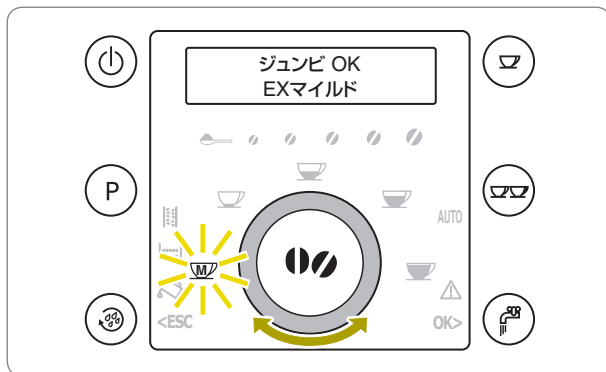
マイコーヒー	エスプレッソ	エスプレッソ LARGE	ロングコーヒー	ロングコーヒー LARGE
20～180mL	約30mL	約40mL	約120mL	約150mL

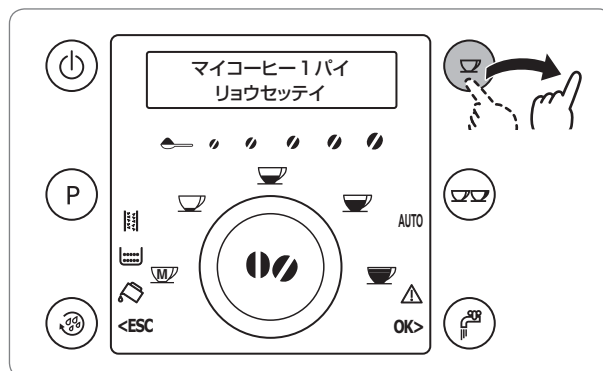
※ 上記の抽出量は 1 杯抽出時の目安です。
2 杯抽出時には約 2 倍の量が抽出されます。

お好みの抽出量を登録する（マイコーヒー）

にはお好みの抽出量を登録することができます。

❶ カップを抽出口の下に置く

❷ コントロールノブを回して を点灯させる

❸ （1 杯抽出）ボタンを約 8 秒間押し続け、「マイコーヒー 1 パイ リョウセッテイ」と表示されたら、ボタンから指を離す

コーヒーの抽出が始まります。

❹ お好みの抽出量までたまったら、（1 杯抽出）ボタンをもう一度押す

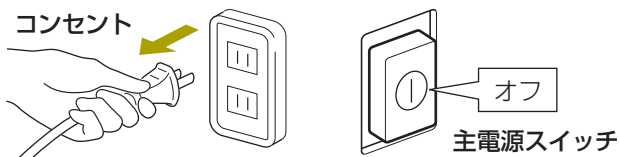
登録が完了します。

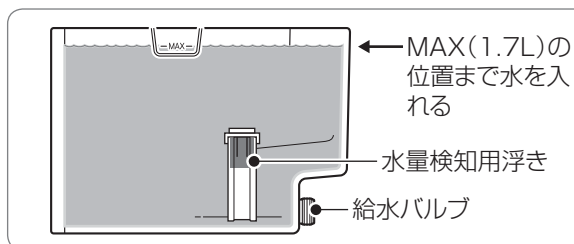
初めてお使いになる前に

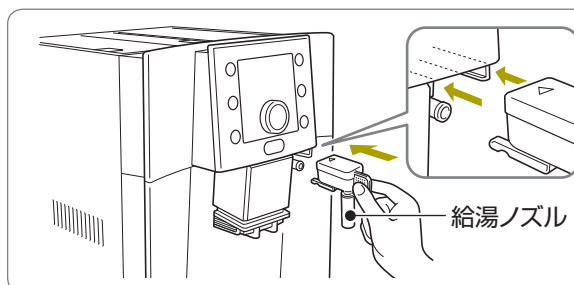
本製品は工場で実際に１台１台豆を使った抽出試験を行って出荷されています。そのため、本体内部にコーヒーのカスが付着していることがありますが、ご了承ください。

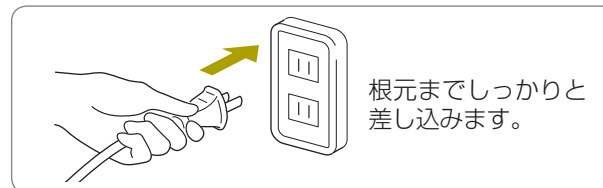
初めてお使いになるときは、必ず「空気抜き」と「水硬度設定」を行ってください。

空気抜き

空気抜きの前に、プラグがコンセントに差し込まれていないこと、主電源スイッチがオフになっていることを確認してください。

1 給水タンクに水を入れる

❶ 給水タンクを本体から取り外し、MAX の位置まで水を入れる

❷ 給水タンクのふたを閉め、本体にセットする

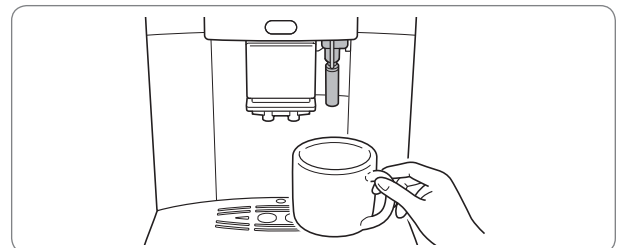
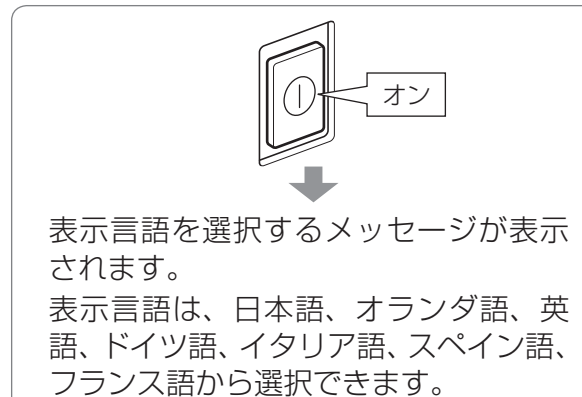
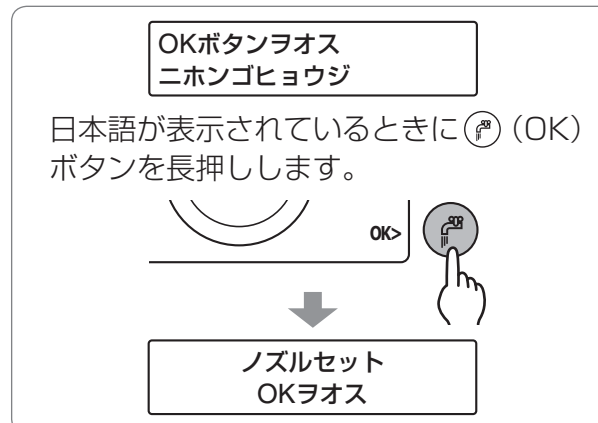
2 給湯ノズルをセットする

※ 奥までしっかりと差し込んでください。

3 プラグをコンセントに差し込む

4 給湯ノズルの下にカップを置く

5 主電源スイッチをオンにする

表示言語を選択するメッセージが表示されます。
表示言語は、日本語、オランダ語、英語、ドイツ語、イタリア語、スペイン語、フランス語から選択できます。

6 （OK）ボタンを長押しする

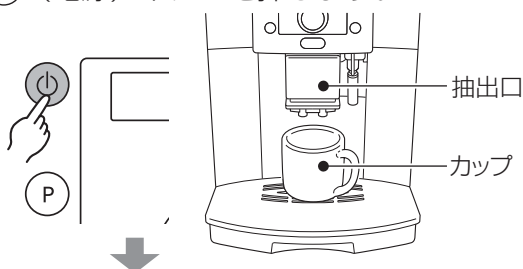
日本語が表示されているときに（OK）ボタンを長押しします。

7 (OK)ボタンを押す

お湯が少量抽出され、自動的に内部の空気抜きが行われます。

オマチクダサイ

お湯の抽出が終わると、液晶ディスプレイの表示が消えます。
カップの水を捨てます。

8 抽出口の下にカップを置き、電源を入れる

(電源)ボタンを押します。

ヨネツチュウ オマチクダサイ

1 分ほどお待ちください。

ナイブセンジョウチュウ

少量の熱湯が出て、自動的に内部洗浄が行われます。

ナイブセンジョウチュウ ■■■■■_ _ _ _ _

ヨネツチュウ オマチクダサイ

コーヒージュンビ OK スタンダード

※このときポンプ音がしますが、故障ではありません。

内部洗浄が完了しました。

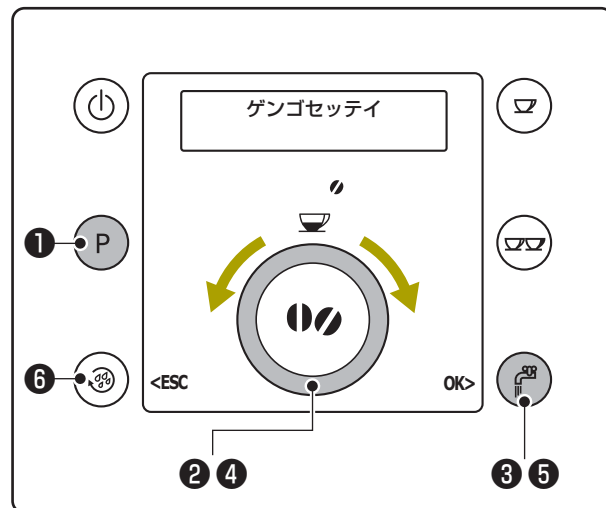
9 カップの水を捨てる

※トレイに排水しないでください。

空気抜きが終わったら

続いて水硬度の設定を行います。
→11 ページ参照

表示言語の変更

液晶ディスプレイの表示言語を、7か国語から選択できます。

❶ (プログラム)ボタンを押してプログラムモードにする

❷ コントロールノブを回して、「ゲンゴセッテイ」を表示させる

ゲンゴセッテイ

❸ (OK)ボタンを押す

ゲンゴセッテイ ニホンゴヒョウジ

❹ コントロールノブを回して、お好みの言語を表示させる

日本語→オランダ語→英語→ドイツ語
フランス語←スペイン語←イタリア語←

の順に表示されます。

❺ (OK)ボタンを押して、確定する

❻ (ESC)ボタンを押してプログラムモードを終了する

給湯中には以下の行為を絶対に行わないでください。やけど･感電･けが･故障のおそれがあります。
子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない/抽出口や給湯ノズル・スチーム管に手などを近づけない/本体を移動しない/フロントドアを開けない

水硬度の設定

本製品を使っていると、内部管などに水の石灰質が付着し、故障の原因になります。本製品では、あらかじめ石灰を除去する時期を知らせる「除石灰アイコン」と「ジョセッカイ」メッセージが定期的に点滅するように設定されていますが、実際にお使いになる水の硬度に応じた設定をしておくと、より正確な時期に点滅しますので、最初にこの設定を行なってください。

水硬度の設定をしないと、最長サイクル（使用水量 250L）で除石灰アイコンが点滅するプログラムになっています。お使いになる前に、必ず水硬度の設定をしてください。▸37 ページ参照

1 付属の水硬度チェッカーを袋から取り出す

水硬度チェッカーは取扱説明書の 1 ページ目に貼り付けられています。

2 水硬度を測る

❶ コーヒー抽出に使う水に水硬度チェッカーを 1 秒間浸して、取り出す

❷ 軽く振りながら約 1 分待つ

❸ 水硬度を確認する
ピンク色に変化したマスを数えます。

●ピンクのマスの数が水硬度レベルです。

3 ⏻（電源）ボタンを押して、電源をオンにする

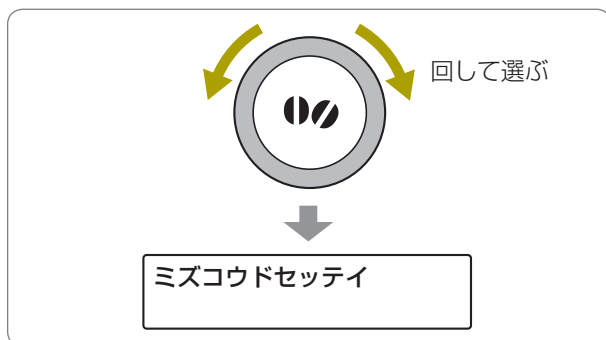
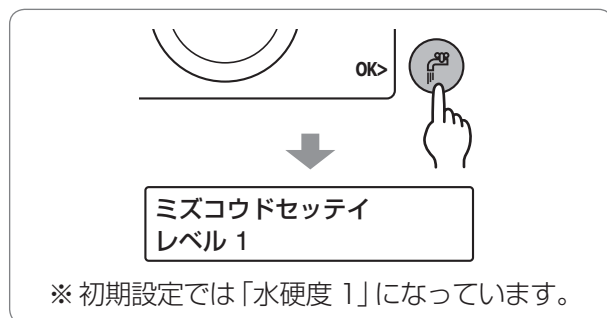
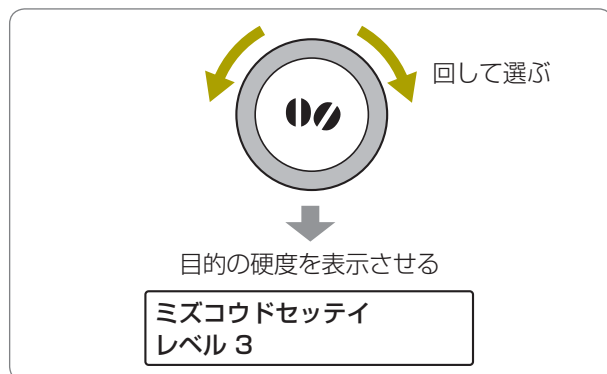
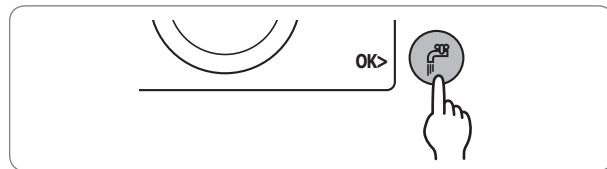
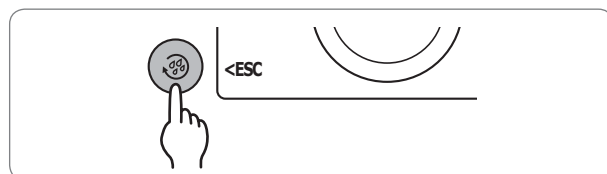
電源をオンにすると、自動内部洗浄が行われます。▸12 ページ参照

4 水硬度を設定する

❶ Ⓟ（プログラム）ボタンを押してプログラムモードにする

❷ コントロールノブを回して、「ミズコウドセッテイ」を表示させる

❸ （OK）ボタンを押す

※初期設定では「水硬度 1」になっています。

❹ コントロールノブを回して、ピンク色のマスの数（水硬度レベル）を表示させる

❺ （OK）ボタンを押して確定する

❻ （ESC）ボタンを押してプログラムモードを終了する

以上で設定は完了です。
水硬度の設定が終わったら、⏻（電源）ボタンを押して、電源をオフにします。
▸12 ページ参照

電源のオン／オフ

電源をオンにする

❶プラグをコンセントに差し込む

❷主電源スイッチをオンにする

❸⏻（電源）ボタンを押す
自動内部洗浄が始まります。

ヨネツチュウ
オマチクダサイ

ナイブセンジョウチュウ
■■■■■－－－－－

進み具合をインジケーターでお知らせします。

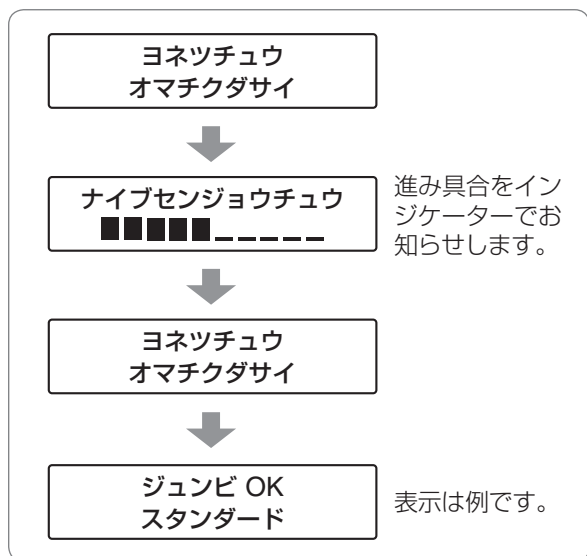
ヨネツチュウ
オマチクダサイ

ジュンビ OK
スタンダード

表示は例です。

●抽出準備完了です。

電源をオフにする

⏻（電源）ボタンを押す

「デンゲン OFF　オマチクダサイ」と表示され、自動内部洗浄されます。

待機時消費電力をゼロにしたい場合

❶⏻（電源）ボタンを押す

❷主電源スイッチをオフにする

長期間使用しない場合

❶⏻（電源）ボタンを押す

❷主電源スイッチをオフにする

❸プラグをコンセントから抜く

主電源スイッチをオフにする／電源プラグを抜くときのご注意

主電源スイッチをオフにする、または、電源プラグを抜くと…

●ただちに、コーヒーの濃さと抽出量が、初期設定に戻ります。
- コーヒーの濃さが「スタンダード」に戻ります。
- 抽出量が「エスプレッソ（LARGE)」に戻ります。

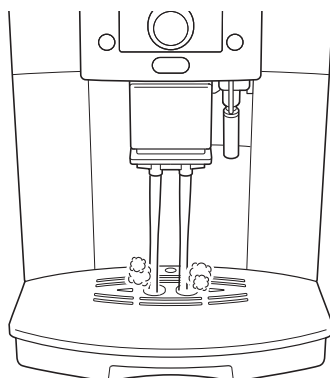
●48 時間が経過すると、現在時刻およびオートスタートの設定が消去されます。再度設定が必要です。▸27 ページ参照

●以下の設定は、本体に記憶されています。
- Ⓜ（マイコーヒー）の抽出量
- プログラムモードで記憶させた設定（現在時刻およびオートスタートの設定を除く）

自動内部洗浄

電源をオン／オフしたときに、お湯による水の通り道の洗浄が行われます。洗浄が終わるまで操作できません。

洗浄で使用されるお湯の量の目安

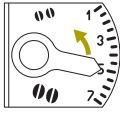
電源をオンにしたとき	約 60mL
電源をオフにしたとき	約 30mL

※ヒーターが温まっている状態では、電源をオンにしても自動内部洗浄が行われない場合があります。

エスプレッソ抽出の基本

お好みのエスプレッソの味を見つけるには、以下の項目を調整してください。

コーヒー豆の量 → 8 ページ参照

抽出量 → 8 ページ参照

抽出温度 → 28 ページ参照

ひき豆（コーヒー粉）の粒度／抽出速度（流量）の調整

グラインダーノブで調整します。

グラインダーノブは、エスプレッソが適正な状態で抽出されるよう、工場出荷時に「5」の目盛に設定されています。通常はこの設定のままお使いください。

お使いになる豆の種類や焙煎度などにより、抽出が早すぎる場合や、抽出が遅すぎる（ポタポタとしか抽出されない）場合、まったく抽出されない場合にのみ、グラインダーノブで調整します。

症状	対応	
・抽出が遅すぎてポタポタとしか抽出されない。 ・まったく抽出されない。	グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に 1 目盛回してください。	時計回りに 1 目盛回す（目盛りを大きくする）
抽出が早すぎる。	グラインダーノブを細かいほう（反時計回り）に 1 目盛回してください。	反時計回りに 1 目盛回す（目盛りを小さくする）

上記の要領で 1 目盛調整した後に抽出を行うと、2 ～ 3 杯で徐々に抽出状態が変わっていきます。調整後も抽出が早すぎる／遅すぎる場合は、さらに 1 目盛回して再度調整してください。

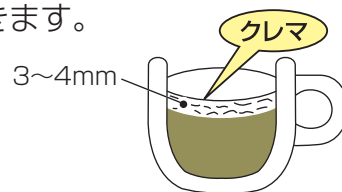
お願い
グラインダーノブは、必ずグラインダーが作動しているときに回してください。グラインダーが停止しているときに無理に回すと、故障の原因となります。

カップの温度

エスプレッソ抽出の前に、カップウォーマートレイ ▸6 ページ参照や給湯機能（下記参照）を使ってカップをあらかじめ温めておきます。カップが冷たいと、エスプレッソの温度が奪われ、クレマが薄くなったり、アロマが失われてしまいます。

※湯煎したカップにエスプレッソを抽出する場合は、湯煎に使ったお湯を捨てて清潔な布きんなどでカップ内の水滴を拭き取ってから抽出してください。

美味しいエスプレッソの簡単な見分けかた

「クレマ」と呼ばれる表面の細かい泡とその色から見分けることができます。色は褐色がかったキャメル色（豆によっては焦げ茶色に近いキャメル色）、厚みは 3 ～ 4mm、クリーミーできめ細かい泡（グラニュー糖をのせても数秒は砂糖が泡の上に浮かぶほどクリーミーな泡）が美味しいエスプレッソのクレマです。

知っておいていただきたいこと

エスプレッソの温度は 67 ～ 70℃前後が理想とされています。一般的なドリップコーヒー（85℃前後）と比べ相対的にぬるく感じることがありますが、異常ではございません。

給湯機能の使いかた

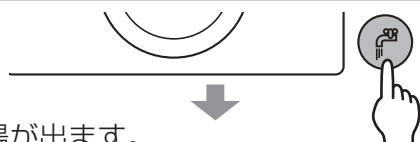
カップを湯煎するとき、カフェ・アメリカーノを作るとき、紅茶や緑茶、インスタントのスープなどを作るときなど、お湯が必要なときに利用します。

1 給湯ノズルをセットする

▸9 ページ参照

2 湯煎したいカップ（またはお湯受けの容器）を、給湯ノズルの下にセットする

※お湯がはねる場合がありますのでご注意ください。

3 （給湯）ボタンを押して、給湯する

お湯が出ます。

※スチーム管にスチームが残っていた場合、数秒間スチームが排出された後にお湯が出てきます。

インジケーターがいっぱいになると止ります。

※初期設定では、120mL で目盛がいっぱいになり、給湯が止ります。

4 再度（給湯）ボタンを押して、給湯を止める

ヒント 給湯の量設定を変更するには

初期設定では、（給湯）ボタンを押すと 120mL のお湯が出てきます。
お湯の量を変更するには、以下の手順を行ってください。

❶（給湯）ボタンを約 8 秒間押し続け、「キュウトウ　リョウセッテイ」と表示されたら、ボタンから指を離す
給湯が始まります。

❷お好みの湯量がたまったら、（給湯）ボタンをもう一度押す
設定完了です。

エスプレッソの抽出（豆を使う）

初めてお使いになるときは、空気抜きと４～５杯の試し抽出を行ってください。

用意するもの

コーヒー豆

エスプレッソ（マシン）用と表記されている豆が最適です。店頭でコーヒー豆を焙煎してもらう場合には、フルシティ・ローストからイタリアン・ローストがおすすめです。

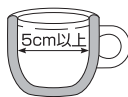
フレーバーコーヒーや冷凍・冷蔵状態のコーヒー豆は使用しないでください。故障の原因となります。（フレーバーコーヒーを使用したい場合は、あらかじめコーヒーグラインダーで挽いておき、粉の状態から抽出してください。 →17ページ参照

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用すると石灰分が詰まりやすくなり、故障の原因となります。

カップ

5cm以上

エスプレッソ用には､約 60 ～ 80mL の容量で、肉厚のものをお選びください。

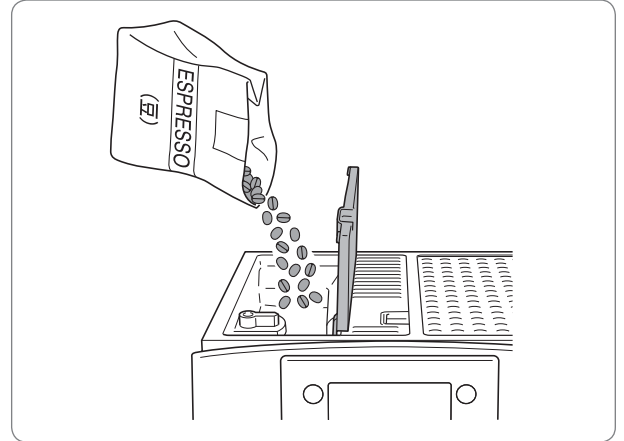
1 給水タンクに水を入れる

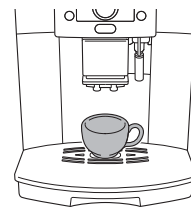
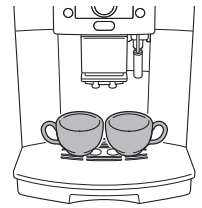
❶ 給水タンクを本体から取り外し、MAX の位置まで水を入れる

❷ 給水タンクのふたを閉め、本体にセットする

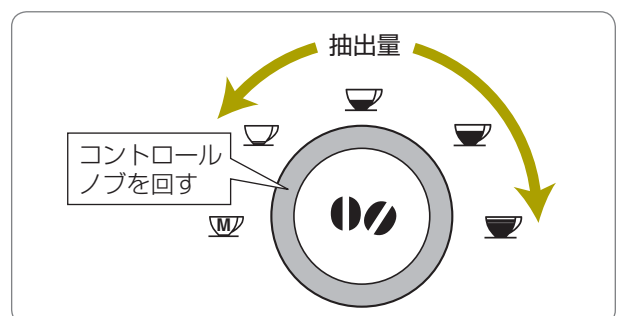
※ 給水バルブが開くようにしっかり奥まで差し込んでください。

2 豆ホッパーにコーヒー豆を入れる

ふたを開けて豆を入れ、ふたを閉じます。

3 トレイにカップを置く

❶ 抽出口の真下にカップを置く

❷ 抽出口をカップの高さまで下げる

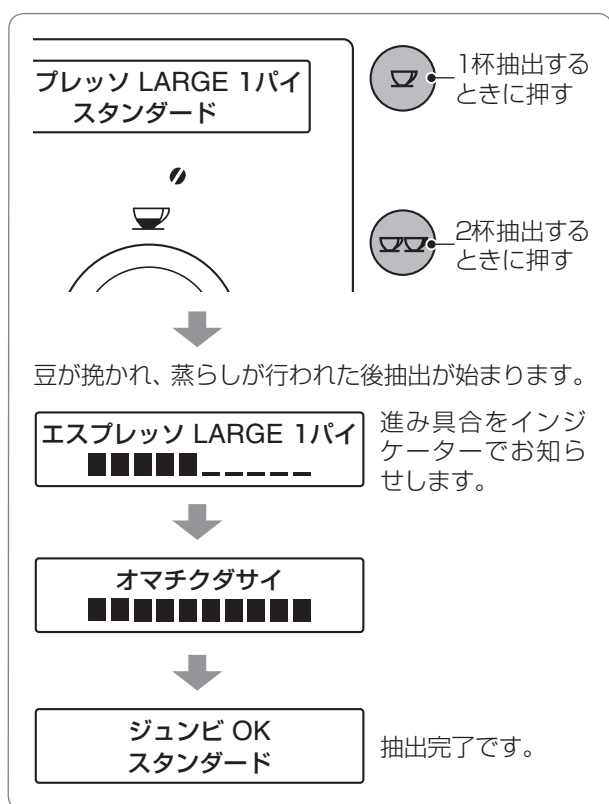
4 抽出量を設定する

→8ページ参照

※ 設定は、抽出ボタンを押す前に行ってください。

5 コーヒーの濃さを設定する

→8 ページ参照

※ 設定は、抽出ボタンを押す前に行ってください。

6 (1 杯抽出)または(2 杯抽出)ボタンを押して抽出する

●設定した量が抽出されると、自動的に止まり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。

ヒント 抽出を途中で止めたいとき/延長したいときは

●抽出中にストップさせたい場合
(1 杯抽出)または(2 杯抽出)ボタンを押します。

●抽出を延長したい場合
抽出終了後(ポンプの作動音が止まった後)、2 秒以内に再度(1 杯抽出)または(2 杯抽出)ボタンを押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

ヒント より熱いコーヒーをお好みの場合は…

❶抽出温度を上げる
プログラムモードで、抽出温度を「高め」に設定します。→28 ページ参照

❷本体内部を温める
手動内部洗浄を行い、本体内部を温めます。
→36 ページ参照

❸カップを湯煎する
あらかじめ使用するカップを温めておきます。
→14 ページ参照

❹カップを予熱する
カップをカップウォーマーに置き、あらかじめ温めておきます。→6 ページ参照

※❸、❹はいずれかを行ってください。

抽出が終わったら

電源をオフにします。→12 ページ参照

抽出後、「カスウケヲ　カラニスル」と表示されたら、フロントドアを開け、カス受けに溜まっているコーヒーカスを捨ててください。
→35 ページ参照

本製品は抽出杯数をカウントすることにより、カスを捨てるタイミングをお知らせしています。カス受けが満杯になっていなくても、「カスウケヲ　カラニスル」と表示されたときは必ずカスをすててください。

抽出中には以下の行為を絶対に行わないでください。やけど・感電・けが・故障のおそれがあります。

子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない/抽出口に手などを近づけない/本体を移動しない/フロントドアを開けない/グラインダー作動中に豆ホッパー内部に手を入れない

エスプレッソの抽出（粉を使う）

初めてお使いになるときは、空気抜きと 4 ～ 5 杯の試し抽出を行ってください。

粉を使って抽出する場合は、1 杯分のみの抽出となります。

用意するもの

コーヒー粉

エスプレッソ（マシン）用と表記されている極細挽き～細挽きの粉が最適です。

※ドリップコーヒー用の粉は、挽き具合が粗いので不向きです。

※インスタントコーヒーやココアパウダーなどは使用しないでください。

水

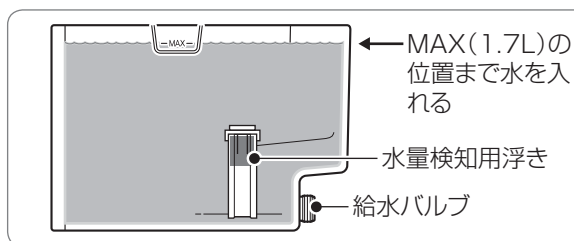
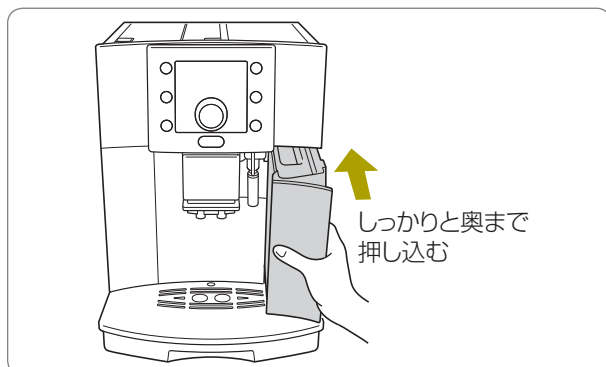
新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用すると石灰分が詰まりやすくなり、故障の原因となります。

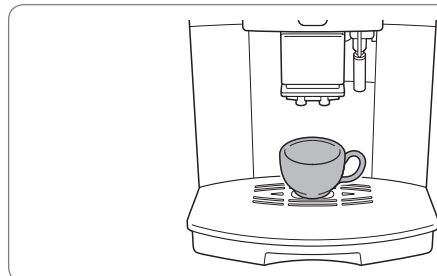
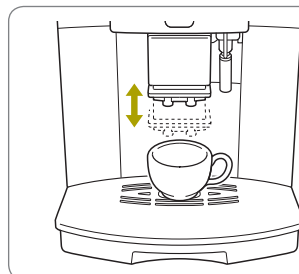
カップ

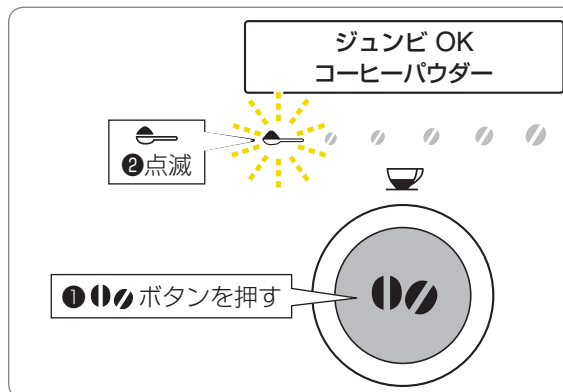
エスプレッソ用には、約 60 ～ 80mL の容量で、肉厚のものをお選びください。

1 給水タンクに水を入れる

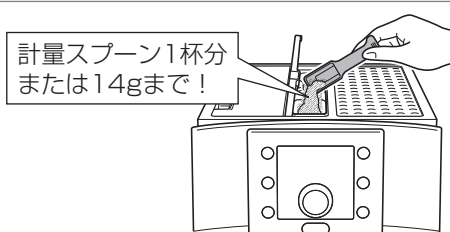
❶ 給水タンクを本体から取り外し、MAX の位置まで水を入れる

❷ 給水タンクのふたを閉め、本体にセットする

※ 給水バルブが開くようにしっかり奥まで差し込んでください。

2 トレイにカップを置く

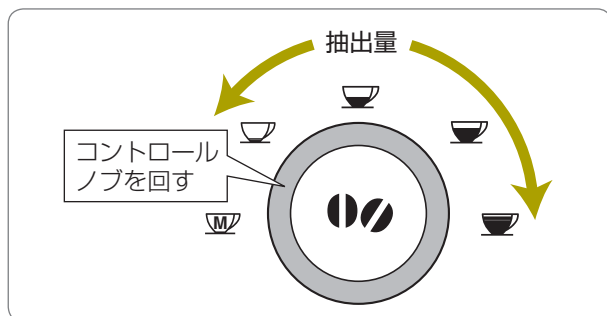
❶ 抽出口の真下にカップを置く

❷ 抽出口の高さを調節する

セットできるカップの高さは約 12cm までです。

3 ボタンを押して を選ぶ

※（1 杯抽出）ボタンを押す前に行ってください。

4 パウダー投入口にコーヒー粉を入れる

パウダー投入口用ふたを開けてコーヒー粉を入れ、ふたを閉じます。

※電源オフ時にコーヒー粉を入れないでください。粉が本体内部に散り故障の原因になります。
※コーヒー粉を 計量スプーン 1 杯分または14g 以上入れないでください。本体内部に粉が散ったり、パウダー投入口が詰まり故障の原因になります。

5 抽出量を設定する

→8 ページ参照

※設定は、(1 杯抽出)ボタンを押す前に行ってください。

6 (1 杯抽出)ボタンを押して抽出する

ロングコーヒー1パイ
コーヒーパウダー

こんなメッセージが表示されたときは

コーヒーパウダーヲ
イレル

コーヒーパウダーが入っていません。コーヒーパウダーを入れ、再度抽出ボタンを押してください。

ロングコーヒー1パイ
■■■■■＿＿＿＿＿

進み具合をインジケーターでお知らせします。

オマチクダサイ
■■■■■■■■■■

ジュンビ OK
コーヒーパウダー

抽出完了です。

●設定した量が抽出されると、自動的に止まり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。

ヒント 抽出を途中で止めたいとき/延長したいときは

●抽出中にストップさせたい場合
(1 杯抽出)ボタンを押します。

●抽出を延長したい場合
抽出終了後(ポンプの作動音が止まった後)、2 秒以内に再度 (1 杯抽出)ボタンを押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

ヒント より熱いコーヒーをお好みの場合は…

❶抽出温度を上げる
プログラムモードで、抽出温度を「高め」に設定します。→28 ページ参照

❷本体内部を温める
手動内部洗浄を行い、本体内部を温めます。
→36 ページ参照

❸カップを湯煎する
あらかじめ使用するカップを温めておきます。
→14 ページ参照

❹カップを予熱する
カップをカップウォーマーに置き、あらかじめ温めておきます。→6 ページ参照

※❸、❹はいずれかを行ってください。

抽出が終わったら

電源をオフにします。→12 ページ参照

抽出後、「カスウケヲ カラニスル」と表示されたら、フロントドアを開け、カス受けに溜まっているコーヒーカスを捨ててください。
→35 ページ参照

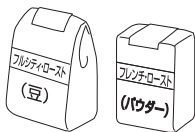
本製品は抽出杯数をカウントすることにより、カスを捨てるタイミングをお知らせしています。カス受けが満杯になっていなくても、「カスウケヲ カラニスル」と表示されたときは必ずカスをすててください。

抽出中には以下の行為を絶対に行わないでください。やけど・感電・けが・故障のおそれがあります。
子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない/抽出口に手などを近づけない/本体を移動しない/フロントドアを開けない

ホットコーヒーの作りかた

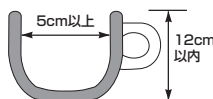
作りかた① ロングコーヒーを作る

用意するもの

コーヒー豆またはコーヒー粉

深煎りのレギュラーコーヒーをお使いください。フルシティ・ローストからイタリアン・ローストがおすすめです。
※コーヒー粉から抽出する場合、中細挽き～中挽きの粉をお使いください。

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。
※硬水を使用すると石灰分が詰まりやすくなり、故障の原因となります。

カップ

容量約 180mL 以上のコーヒーカップまたはマグカップをご用意ください。

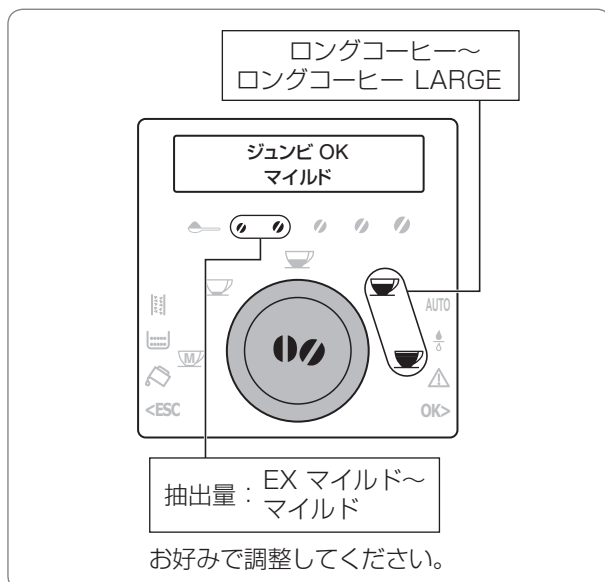
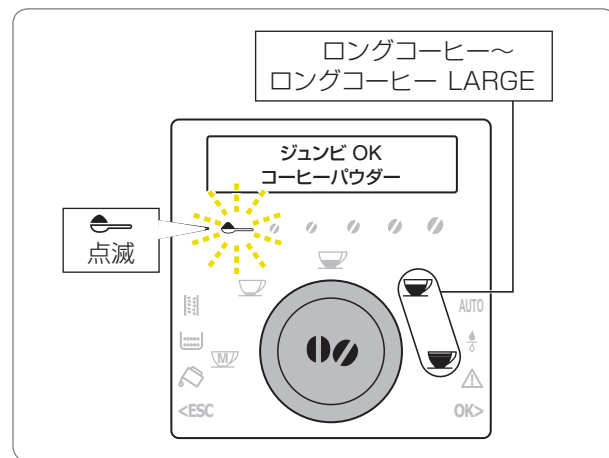
1 給水タンクに水を入れ、本体にセットする

2 トレイにカップを置く

3 コントロールノブと ボタンでロングコーヒー用の設定をする

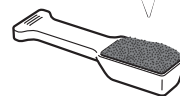
▸8 ページ参照

●コーヒー豆を使う場合

お好みで調整してください。

●コーヒー粉を使う場合

4 コーヒー豆（またはコーヒー粉）を入れる

▸15、17 ページ参照

<コーヒー粉の場合>

※計量スプーン 1 杯分または 14g 以上入れないでください。

5 抽出する

●コーヒー豆を使う場合
（1 杯抽出）ボタンまたは（2 杯抽出）ボタンを押します。

●コーヒー粉を使う場合
（1 杯抽出）ボタンを押します。

抽出が終わったら

電源をオフにします。▸12 ページ参照

作りかた② カフェ・アメリカーノを作る（エスプレッソをお湯で割る）

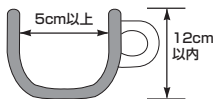
用意するもの

コーヒー豆またはコーヒー粉

深煎りのレギュラーコーヒー用をお使いください。フルシティ・ローストからイタリアン・ローストがおすすめです。
※コーヒー粉から抽出する場合、極細挽き～細挽きの粉をお使いください。

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。
※硬水を使用すると石灰分が詰まりやすくなり、故障の原因となります。

カップ

容量約 180mL 以上のコーヒーカップまたはマグカップをご用意ください。

1 給水タンクに水を入れ、本体にセットする

2 トレイにカップを置く

3 抽出量を選ぶ

コントロールノブを回して、エスプレッソ LARGE を選びます。

エスプレッソ LARGE の抽出量は、約 40mL です。

4 コーヒーの濃さまたは（粉マーク）を選ぶ

● コーヒー豆を使う場合
（豆マーク）ボタンを押して、お好みのコーヒーの濃さを選びます。
▸8 ページ参照

● コーヒー粉を使う場合
（豆マーク）ボタンを押して、（粉マーク）を点滅させます。

5 コーヒー豆（またはコーヒー粉）を入れる

▸15、17 ページ参照

6 抽出する

● コーヒー豆を使う場合
（1 杯抽出）ボタンまたは（2 杯抽出）ボタンを押します。

● コーヒー粉を使う場合
（1 杯抽出）ボタンを押します。

7 給湯機能を使って、別の容器にお湯を 80mL 出す

▸14 ページ参照

※コーヒー豆を使って 2 杯分抽出したい場合は、お湯を 160mL 出します。

ヒント

80mL はあくまでも目安です。エスプレッソとお湯の比率やエスプレッソの濃さを変えることで、味の濃さを調整することができます。

8 6で抽出したエスプレッソをお湯で割る

抽出が終わったら

電源をオフにします。▸12 ページ参照

カプチーノの作りかた

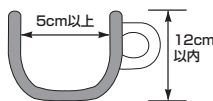
カプチーノとカフェラテは、ミルクコンテナのふたにある「フロス調整つまみ」を調整することで作り分けることができます。

用意するもの

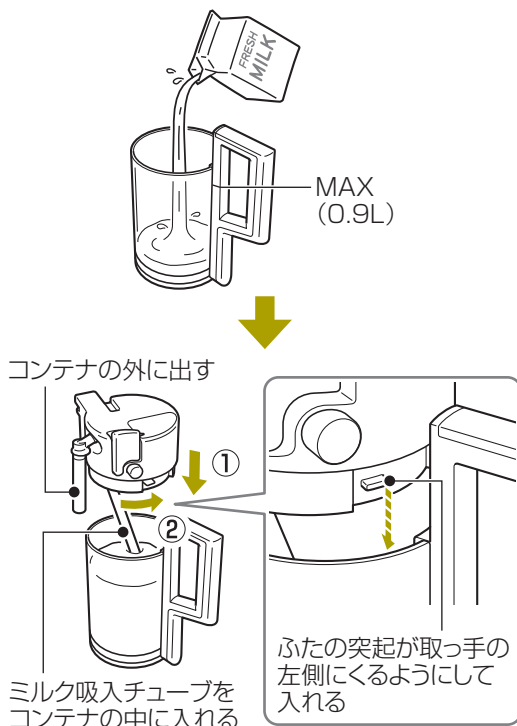
牛乳

新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0%以上の牛乳をご使用ください。

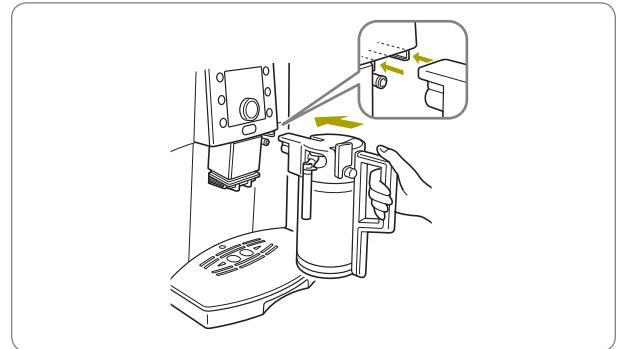
※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

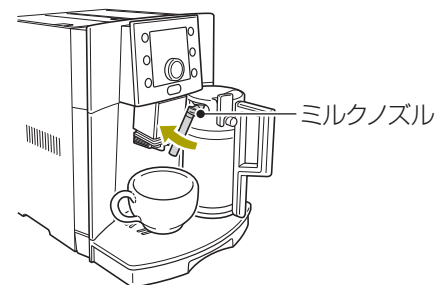
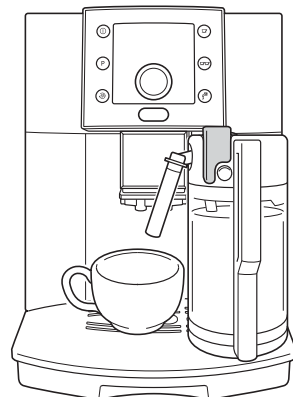
カップ

カプチーノ用には、容量約 150 ～ 180mL の肉厚のカップをお選びください。

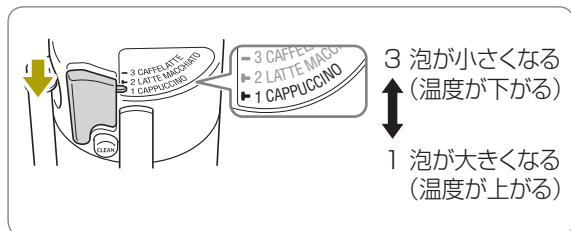
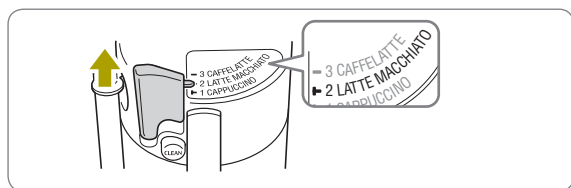
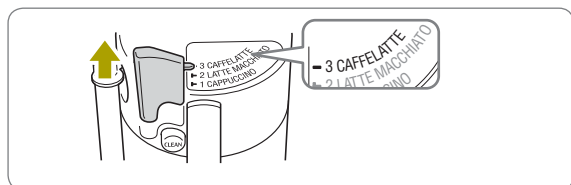
1 給水タンクに水を入れ、本体にセットする

2 ミルクコンテナに必要な分量の牛乳を入れ、ふたをする

※ミルク吸入チューブがふたにしっかりと取り付けられていることを確認してください。

※給湯ノズルが本体に取り付けられているときは、取りはずしてからミルクコンテナをセットしてください。

3 ミルクコンテナを本体にセットする

ミルクコンテナは、必ず本体にしっかりと押し込んでセットしてください。しっかりセットされていないと、スチームが漏れて牛乳を吸い込むことができません。

4 カップを置き、ミルクノズルをカップに向ける

※カップは、コーヒー抽出口から出てくるコーヒーと、ミルクノズルから出てくるスチームミルク／フロスミルクの両方が注がれる位置に置いてください。

5 ミルクコンテナの「フロス調整つまみ」の位置を調整する

●カプチーノを作るとき
「1 CAPPUCCINO」の位置に合わせます。

●ラテマキアートを作るとき
「2 LATTE MACCHIATO」の位置に合わせます。

●カフェラテを作るとき
「3 CAFFELATTE」の位置に合わせます。

6 コーヒーの濃さを設定する

ヒント カプチーノの初期設定の量

牛　　乳：120mL ┐
コーヒー：　30mL ┘150mL

※このときのコーヒーの濃さは、「EX ストロング」がおすすめです。

※牛乳とコーヒーの量を変更できます →23 ページ参照

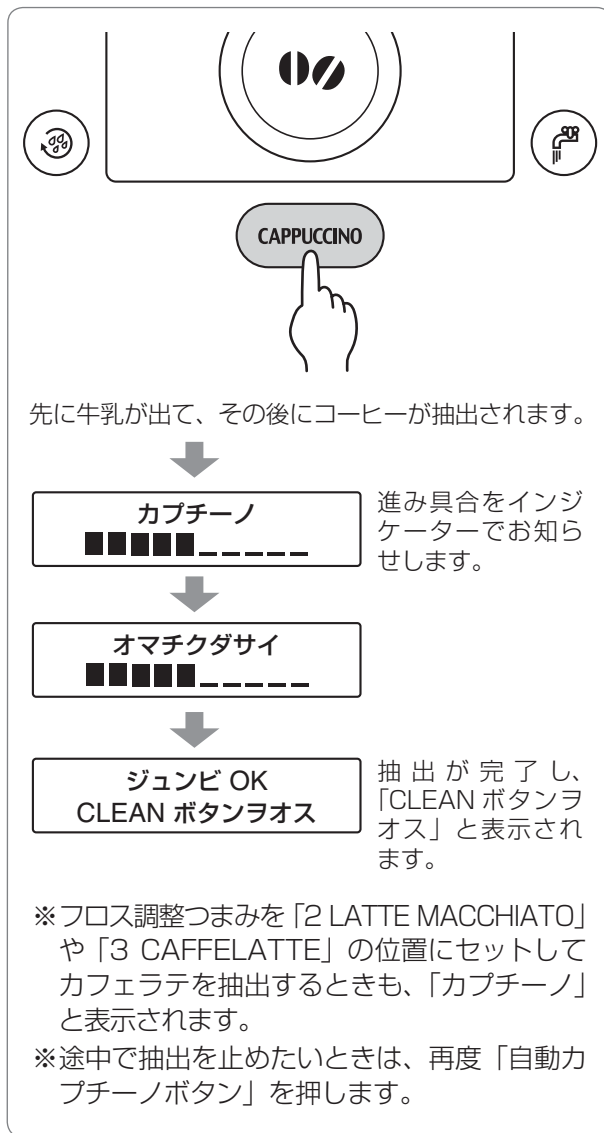
7 自動カプチーノボタンを押す

先に牛乳が出て、その後にコーヒーが抽出されます。

進み具合をインジケーターでお知らせします。

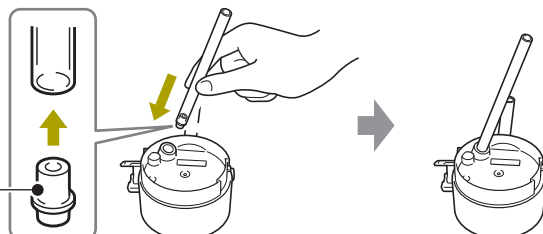
抽出が完了し、「CLEAN ボタンヲオス」と表示されます。

※フロス調整つまみを「2 LATTE MACCHIATO」や「3 CAFFELATTE」の位置にセットしてカフェラテを抽出するときも、「カプチーノ」と表示されます。

※途中で抽出を止めたいときは、再度「自動カプチーノボタン」を押します。

ミルクノズルから牛乳が出るときに熱い泡が飛び散る場合があるため、手などを近づけないでください。

熱めのカフェラテを作りたいときは

付属のミルク温度調整チューブを取り付けます。

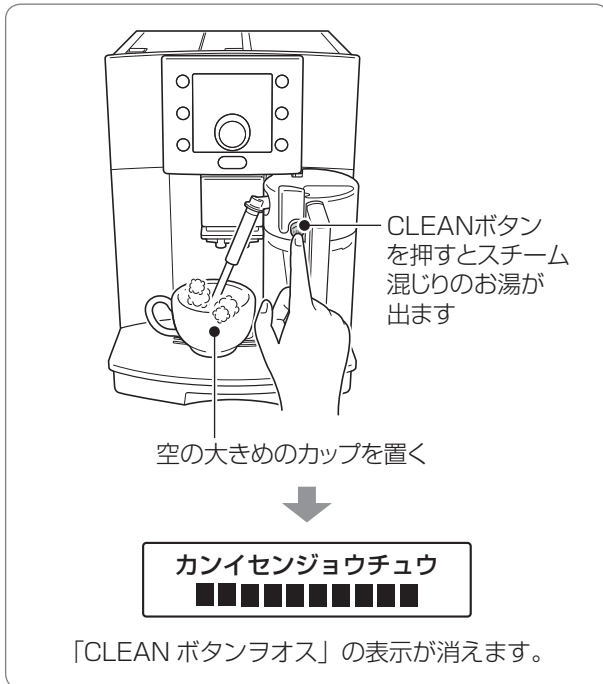
ミルク温度調整チューブは取り付ける方向が決まっています。イラストに合わせて、差し込み部が長い方をミルク吸入チューブに取り付けてください。

※ミルク温度調整チューブをお使いになるときは、「フロス調整つまみ」は必ず「3 CAFFELATTE」の位置にセットしてください。

カプチーノの作りかた

8 ミルクノズルを洗浄する

衛生のため、使用後は毎回、必ずミルクノズルを洗浄してください。牛乳が内部に残ったり、固まったりするのを防ぎます。

トレイに空のカップを置き、ミルクコンテナのふたにあるCLEANボタンをディスプレイのインジケーターがいっぱいになるまで押す

「CLEAN ボタンヲオス」の表示が消えます。

※ CLEANボタンを押してミルクノズルを洗浄しないと「CLEAN ボタンヲオス」の表示が消えません。

ミルクノズルの洗浄が終ったら、電源をオフにします。→12 ページ参照

1 日の終わりには ...

必ず本体からミルクコンテナを取りはずし、十分に洗浄してください。→32 ページ参照

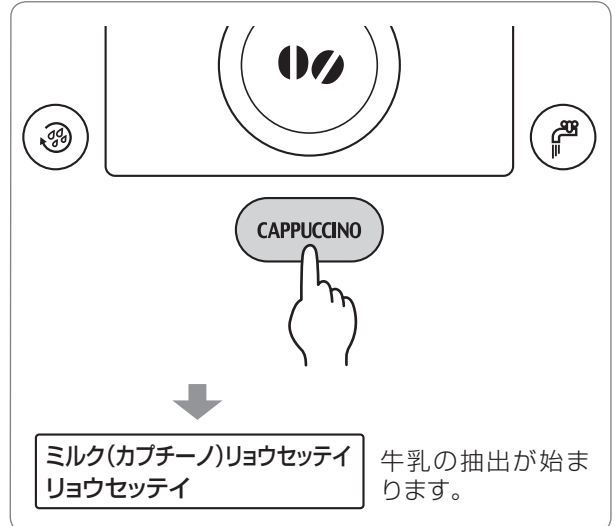
スチーム管についたミルクが乾いて固まってしまうと、スチームミルク／フロスミルクが正常に出ない場合があります。スチーム管も常に清潔な状態に保ってください。→31 ページ参照

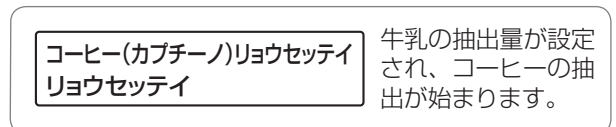
ヒント 牛乳とコーヒーの抽出量を変更するには

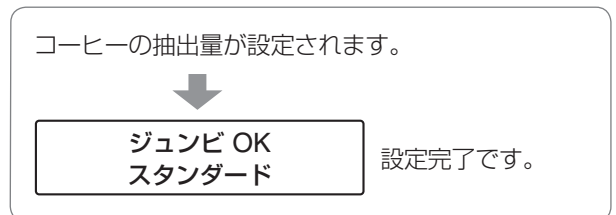
実際に牛乳とコーヒーを抽出しながら、抽出量を設定します。

❶ ミルクコンテナをセットし、トレイにカップを置く（左図参照）

❷ 自動カプチーノボタンを約 8 秒間押し続ける

牛乳の抽出が始まります。

❸ お好みの量の牛乳が抽出されたところで、再度自動カプチーノボタンを押す

コーヒー(カプチーノ)リョウセッテイ リョウセッテイ	牛乳の抽出量が設定され、コーヒーの抽出が始まります。

❹ お好みの量のコーヒーが抽出されたところで、再度自動カプチーノボタンを押す

設定完了です。

❺ ミルクノズルを洗浄する

左記 8 へ

抽出およびミルクコンテナ使用中･使用直後には以下の行為を絶対に行わないでください。やけど･感電・けが・故障のおそれがあります。

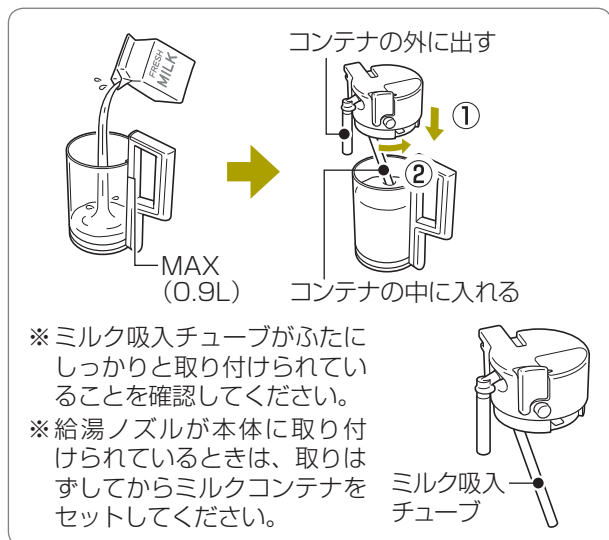
子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない／ミルクノズル・スチーム管に触らない／抽出口に手などを近づけない／本体を移動しない／フロントドアを開けない／グラインダー作動中に豆ホッパー内部に手を入れない

フロスミルク／スチームミルクの作りかた

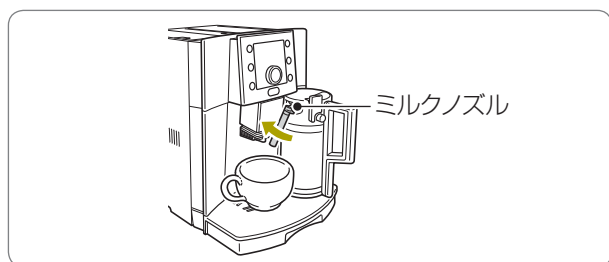
スチームで牛乳を泡立てたフロスミルクや、泡の少ないスチームミルクを作ることができます。

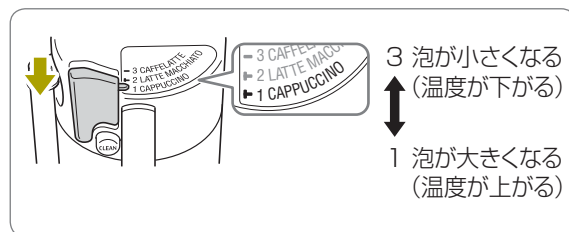
1 ミルクコンテナに必要な分量の牛乳を入れ、ふたをする

※ミルク吸入チューブがふたにしっかりと取り付けられていることを確認してください。
※給湯ノズルが本体に取り付けられているときは、取りはずしてからミルクコンテナをセットしてください。

ミルク吸入チューブ

2 ミルクコンテナを本体にセットする

※奥までしっかりと差し込んでください。

3 カップを置き、ミルクノズルをカップに向ける

4 ミルクコンテナの「フロス調整つまみ」の位置を調整する

●フロスミルク（泡立てたミルク）を作るとき
「1 CAPPUCCINO」の位置に合わせます。

●スチームミルクを作るとき
「3 CAFFELATTE」の位置に合わせます。

5 自動カプチーノボタンを2回押す

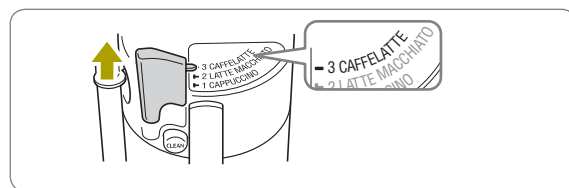
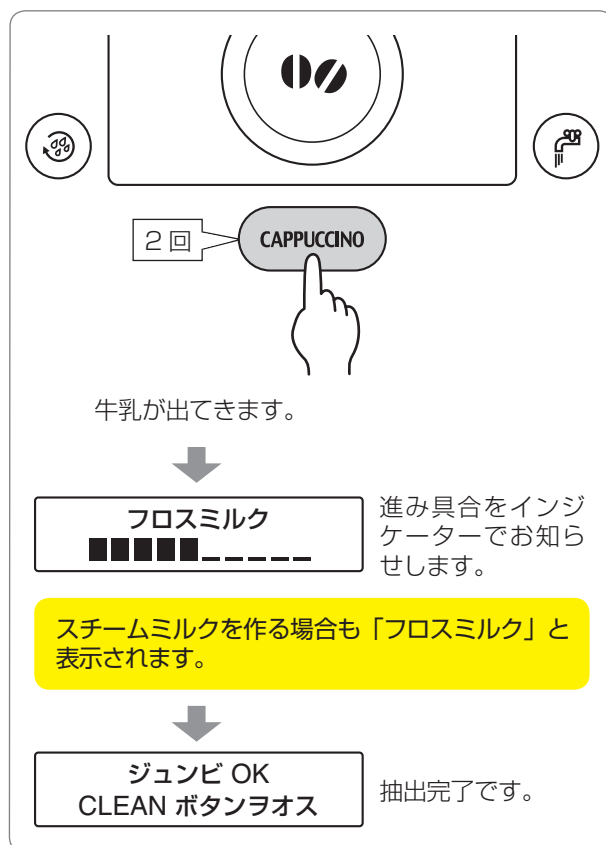
牛乳が出てきます。

フロスミルク
■■■■■_____

進み具合をインジケーターでお知らせします。

スチームミルクを作る場合も「フロスミルク」と表示されます。

ジュンビ OK
CLEAN ボタンヲオス

抽出完了です。

6 ミルクノズルを洗浄する

▸23 ページ手順 8 参照

ヒント　フロスミルク／スチームミルクの量について

フロスミルク／スチームミルクの初期設定の量は 120mL です。この量は 23 ページの「牛乳とコーヒーの抽出量を変更するには」で設定した牛乳の量を同じになります。

アイスメニューの作りかた（レシピ）

材料の分量は目安です。お好みに応じて調節してください。

カフェ・シャケラート

抽出したてのエスプレッソを氷で一気に冷やすため、芳醇な味と香りはそのままです。イタリアで広く愉しまれるアイスコーヒーです。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、砂糖（グラニュー糖）：約 20g

❶ **お好みの濃さのエスプレッソを約 60mL 抽出する**
抽出量を「エスプレッソ」に設定して、「（2 杯抽出）ボタン」を押すと、約 60mL 抽出されます。

❷ **シェイカーに砂糖（グラニュー糖）を入れる**

❸ **❷に❶を入れてよく混ぜ、砂糖を溶かす。**

❹ **氷を加えふたをして強く振る**
氷をシェイカーの壁にぶつけるよう強く振ります。

❺ **❹のシェイカーが冷えたら、中身をグラスに注ぎ入れる**
このとき、中の氷が落ちないようにふたを半開きにして注いでください。

アイス・カフェラテ

冷たいミルクにエスプレッソを注いで作る、定番ドリンクです。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、牛乳：120mL

❶ **お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する**
抽出量を「エスプレッソ」に設定して、「（1 杯抽出）ボタン」を押すと、約 30mL 抽出されます。

❷ **グラスにたっぷりの氷を入れ、冷たいミルクを注ぐ**

❸ **❷に❶を入れ、お好みでガムシロップを加える**
エスプレッソを注ぐ際は、氷に当てるように静かに注ぎます。

アフォガート

アフォガートとは、イタリア語で「溺れる」という意味。アイスクリームがエスプレッソの中で溺れているように見えることから名づけられました。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、市販のバニラアイス：約 70 ～ 100g

❶ **お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する**
抽出量を「エスプレッソ」に設定して、「（1 杯抽出）ボタン」を押すと、約 30mL 抽出されます。

❷ **バニラアイスを冷やしたグラスに入れる**

❸ **❷に❶を注ぐ**

❹ **お好みで生クリームやチョコレートソースなどをかける**

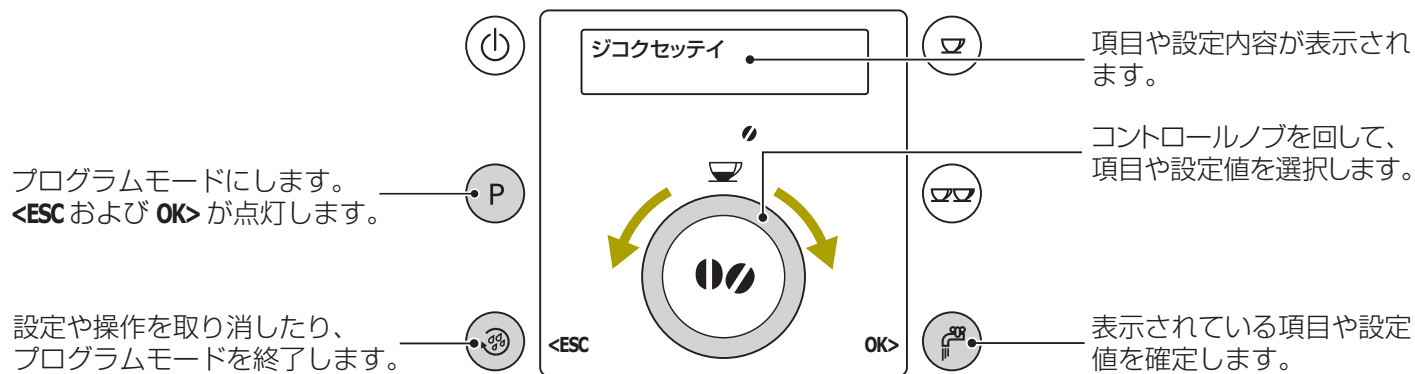
プログラムモード

Ⓟ(プログラム)ボタンを押して表示されるプログラムモードでは、以下の設定や操作ができます。

※ 本製品には、コーヒーやカプチーノを淹れる操作を行う「通常モード」と、設定の変更や登録などを行う「プログラムモード」があります。

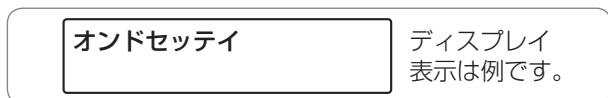
プログラムモードのメニュー一覧

メニュー	ディスプレイ表示	内容	参照ページ
石灰の除去	ジョセッカイ	石灰の除去を行います。	36
言語設定	ゲンゴセッテイ	液晶ディスプレイの表示言語を設定します。	10
時刻設定	ジコクセッテイ	現在の時刻を本体にセットします。	27
オートスタート	オートスタート	設定した時刻になると自動的に電源がオンになる「オートスタート」を設定します。	27
抽出温度設定	オンドセッテイ	コーヒーの抽出温度を設定します。	28
オートオフ	オートオフ	何も操作しない時間が続いたときに、自動的に本体の電源が切れるまでの時間を設定します。	28
水硬度設定	ミズコウドセッテイ	水硬度チェッカーで測定した水硬度レベル →11 ページ参照 を登録します。	11
プログラムリセット	プログラムリセット	設定を初期設定の状態に戻します。	29
操作履歴	ソウサリレキ	コーヒーの抽出杯数や使用水量などの累計を表示します。	29

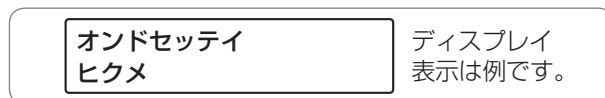
基本操作

1 Ⓟ(プログラム)ボタンを押す

プログラムモードに入ります。

2 コントロールノブを回して、メニュー項目を選び、(OK)ボタンを押す

オンドセッテイ	ディスプレイ表示は例です。

3 コントロールノブを回して、設定値を選び、(OK)ボタンを押す

設定が本体に記憶されます。

オンドセッテイ ヒクメ	ディスプレイ表示は例です。

4 (ESC)ボタンを押して、設定を終了する

通常モードに戻ります。

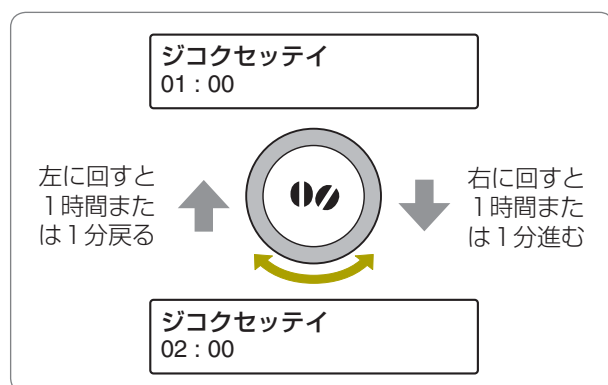
プログラムモード（つづき）

時刻設定

現在の時刻を本体にセットします。

1 プログラムモードに入り、「ジコクセッテイ」を表示させ、(OK)ボタンを押す

2 コントロールノブを回して、現在の時刻を表示させ、（OK）ボタンを押す

最初に「時」が点滅します。コントロールノブを回して時間を合わせ、（OK）ボタンを押すと、設定が「分」に移ります。

3 時刻を合わせたら、（OK）ボタンを押す

時刻設定が消え、設定が本体に記憶されます。

4 （ESC）ボタンを押して、設定を終了する

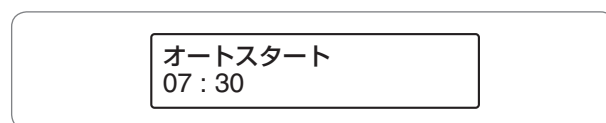
オートスタート

設定した時刻になると自動的に電源がオンになる「オートスタート」を設定できます。

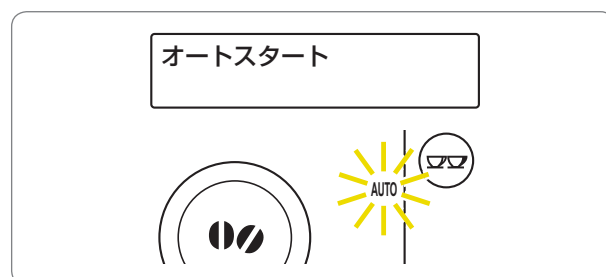
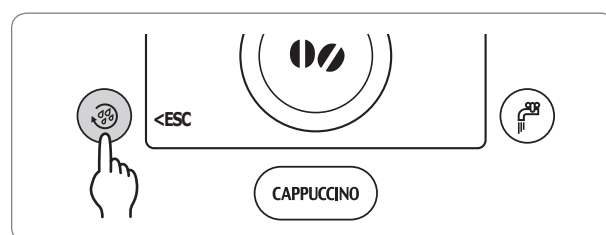
オートスタートをセットする前に、本体の時計を正確な時刻に合わせておいてください

1 プログラムモードに入り、「オートスタート」を表示させ、(OK)ボタンを押す

2 コントロールノブを回して、スタートさせたい時刻を表示させる

設定方法は左記の「時刻設定」と同じです。

オートスタート
07 : 30

3 （OK）ボタンを押す

オートスタートの時刻が本体に記憶され、AUTO アイコンが点灯します。

4 （ESC）ボタンを押して、設定を終了する

※ 主電源をオフにしたり、プラグをコンセントから抜くと、設定時刻になっても電源はオンになりません。

ヒント　オートスタートがONになっていると

電源オフ時に現在時刻を表示させると、時刻の右側に🔔マークが点灯します。

オートスタートしないようにするには ...

1 プログラムモードに入り、「オートスタート」を表示させ、(OK)ボタンを押す

2 （ESC）ボタンを 2 回押して、設定を終了する

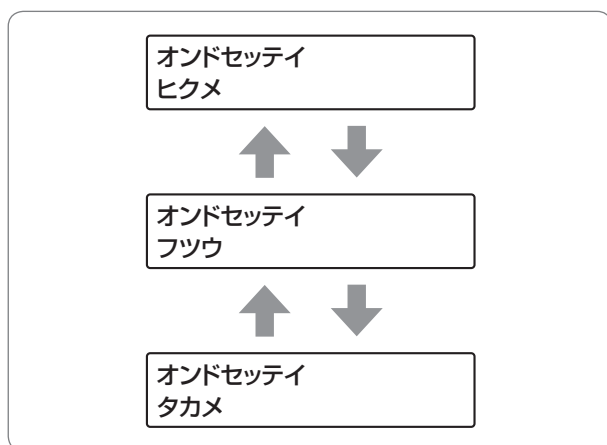
オートスタートがオフになり、AUTO アイコンが消灯します。

抽出温度設定

コーヒーの抽出温度を設定できます。抽出温度は、低め、普通、高めから選択できます。

※初期設定では「フツウ」(普通)になっています。

1 プログラムモードに入り、「オンドセッテイ」を表示させ、(OK)ボタンを押す

2 コントロールノブを回して、お好みの温度を選ぶ

3 (OK)ボタンを押す

抽出温度が本体に記憶されます。

4 (ESC)ボタンを押して、設定を終了する

コーヒー抽出温度の目安

設定	抽出温度の目安
ヒクメ(低め)	76～81℃
フツウ(普通)	78～83℃
タカメ(高め)	80～85℃

上記の温度は室温23℃で120mL 抽出した場合の目安です。

※室温などにより温度差があります。

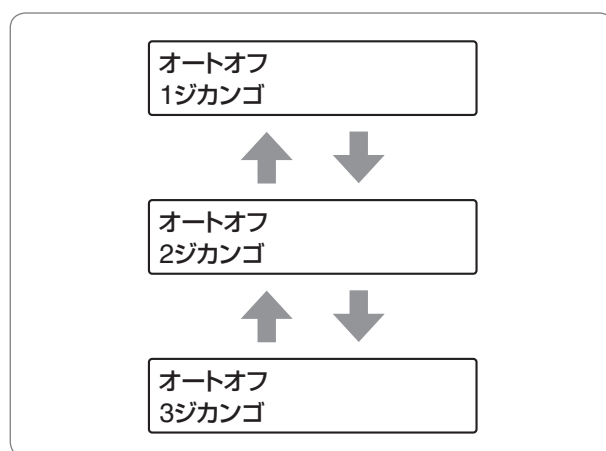
※抽出温度とは、抽出口から出てくるコーヒーの温度です。

オートオフ

何も操作しない時間が続いたときに、自動的に本体の電源が切れるまでの時間を設定できます。電源が切れるまでの時間は、1 時間後、2 時間後、3 時間後から選択できます。

※ 初期設定では「2 ジカンゴ」になっています。

1 プログラムモードに入り、「オートオフ」を表示させ、(OK)ボタンを押す

2 コントロールノブを回して、電源が切れるまでの時間を選ぶ

3 (OK)ボタンを押す

電源が切れるまでの時間が本体に記憶されます。

4 (ESC)ボタンを押して、設定を終了する

プログラムモード（つづき）

プログラムリセット

設定を初期設定の状態に戻します。

1 プログラムモードに入り、「プログラムリセット」を表示させ、（OK）ボタンを押す

確認メッセージが表示されます。

プログラムリセット ヨロシイデスカ?

2 （OK）ボタンを押す

※リセットを取り消すときは、（ESC）ボタンを２回押します。

初期設定に戻ります。

プログラムリセットを行うと、以下の項目が初期設定に戻ります。

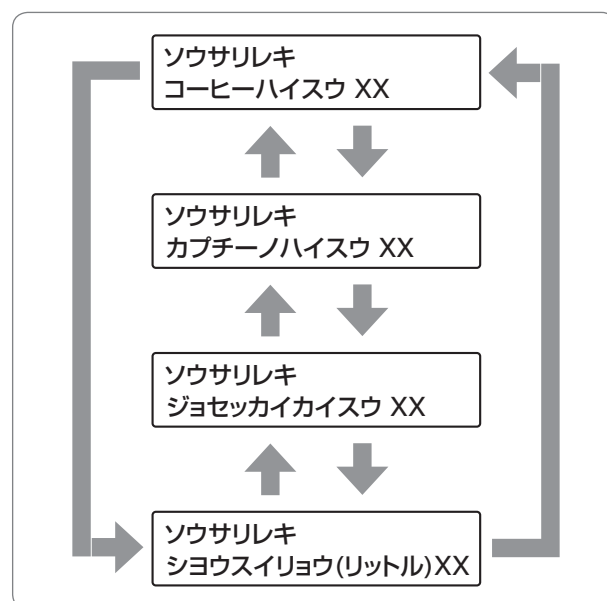
- オートスタート：　設定なし
- オートオフ：　２時間後
- 抽出温度設定：　普通
- 水硬度設定：　１

※現在時刻および操作履歴はリセットされません。

操作履歴

コーヒーを抽出した杯数、石灰の除去を行った回数、使用した水量の累計を表示します。

1 プログラムモードに入り、「ソウサリレキ」を表示させ、（OK）ボタンを押す

2 コントロールノブを回して、各履歴を表示させる

3 （ESC）ボタンを２回押して、操作を終了する

表示される操作履歴

項目	内容
コーヒーハイスウ	コーヒーの抽出杯数
カプチーノハイスウ	カプチーノの抽出杯数
ジョセッカイカイスウ	石灰の除去を行った回数
ショウスイリョウ（リットル）	使用水量（L）

※２杯抽出ボタンで抽出した場合は、コーヒー抽出杯数は「2」でカウントされます。

本製品は、工場で実際に１台１台抽出試験が行われた後、出荷されています。そのため、初めてお使いになる場合でも、数十杯分のコーヒー抽出杯数の履歴が残っていますが、ご了承ください。

お手入れ

お手入れはこまめに！

いつも清潔な状態で使用するために、こまめにお手入れしましょう。

注意

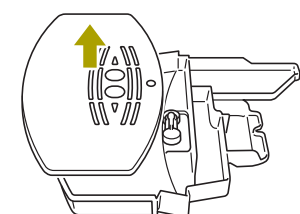
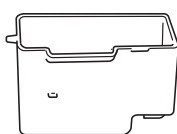
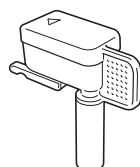
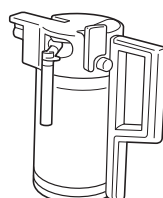
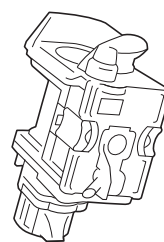
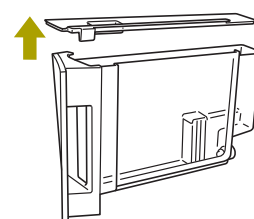
お手入れをするときは、電源プラグを抜き、本体が完全に冷めてから行ってください。
※手動内部洗浄、石灰の除去、スチーム管のお手入れ、ミルクノズルの洗浄の際は除く。

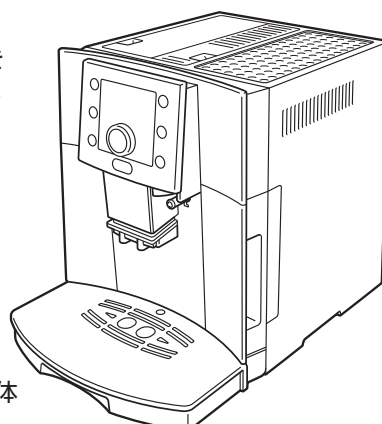
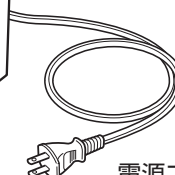
本体や電源コード／プラグを水に浸したり、水洗いしないでください。

お手入れ時のご注意

- 給水タンクに水は残さないでください。
  ※手動内部洗浄、石灰の除去、スチーム管のお手入れ、ミルクノズルの洗浄の際は除く。
- 研磨剤、ガラス磨き、シンナー、漂白剤、アルコールなどは使用しないでください。
- ワイヤーウール、たわし、金ブラシ、研磨スポンジなどは使用しないでください。
- 水洗いした部品は、乾かしてから本体に戻してください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使わないでください。

水洗いできるものとできないもの

水洗いできるもの

水洗いできないもの

- 固く絞った濡れ布きんで拭きます。
- 汚れがひどい場合は、少量の台所用食器用洗剤を付けた布で拭いてから、濡れ布きんで洗剤をよく拭き取ってください。

毎回使用後に行うお手入れ

ミルクノズル

洗浄する

衛生のため、ミルクコンテナを使用した後は、必ずミルクノズル内部の洗浄をしてください。

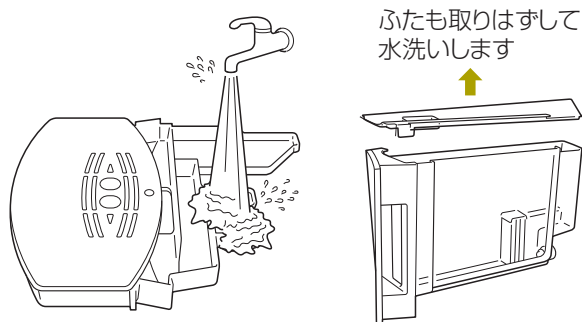
●洗浄方法については ▸23ページ参照

その日の最終使用後に行うお手入れ

トレイ、カップ受け、カス受け、給水タンク、給湯ノズル、スチーム管

水洗い、乾燥

1日の使用が終わったら、本体からそれぞれを取り外して、台所用食器用洗剤を使って水洗いします。

※トレイとカス受けは、最終使用後以外にも必要に応じてお手入れを行ってください。
▸35ページ参照

スチーム管のお手入れ

❶スチーム管の周囲を掃除する

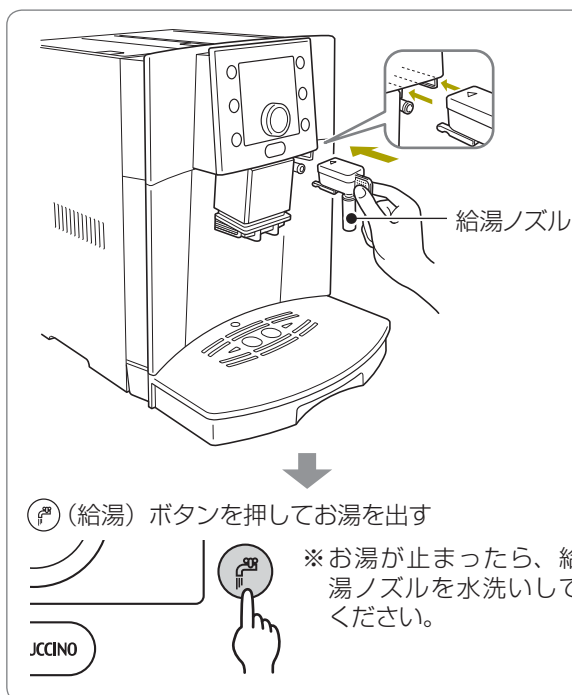
※先の細い柔らかいブラシや、湿らせた綿棒などを使って、奥のOリングの部分まできれいに掃除してください。

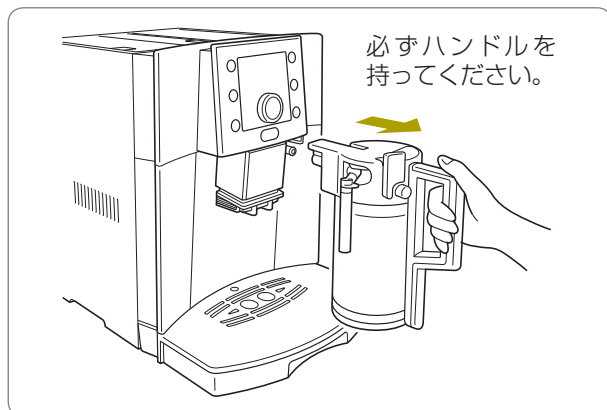
※固く絞った濡れ布きんで、スチーム管を丁寧に拭いてください。

❷スチーム管の内部を掃除する

先の細い柔らかいブラシや、爪楊枝などを使って、内部の小さな穴の奥まできれいにする。

❸お湯を出して洗浄する
給湯ノズルを取り付ける

電源オンの状態で行います。

ミルクコンテナ

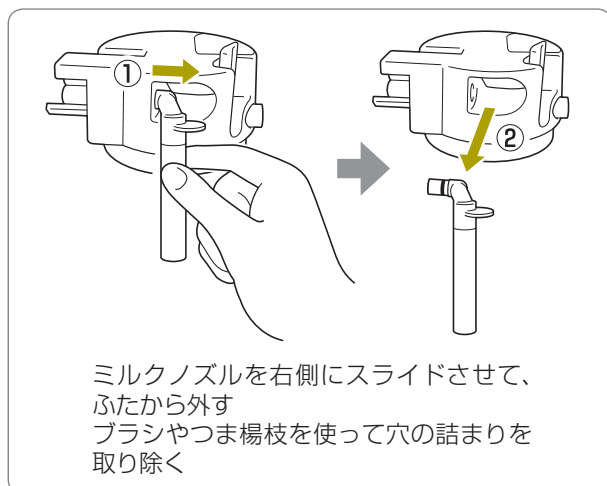
1 日の使用が終わったら、ミルクコンテナを取り外して洗浄します。

❶ ミルクコンテナを取り外す

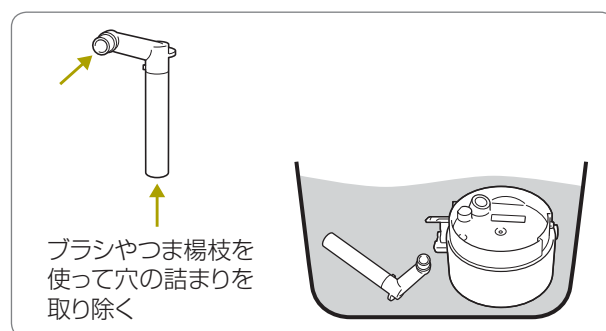
❷ ミルクコンテナのふたからミルクノズルとミルク吸入チューブを取り外す

●ミルクノズル

ミルクノズルを右側にスライドさせて、ふたから外す
ブラシやつま楊枝を使って穴の詰まりを取り除く

●ミルク吸入チューブ

※ミルク温度調整チューブをセットしている場合は、取り外して洗ってください。

❸ ぬるま湯と食器用洗剤でよく洗う

台所用食器用洗剤を溶かしたぬるま湯に部品を浸けて洗浄します。
矢印（→）で示されている穴がつまらないように、特によく洗ってください。
その後よくすすぎ、各部品に洗剤が残らないようにしてください。

❹ ミルク吸入チューブとミルクノズルをふたに戻す

各部品の水気を取り、取りはずしたときと逆の要領で、ミルクノズルとミルク吸入チューブをふたに取り付けます。

❺ ふたをミルクコンテナに戻す

その日の最終使用後に行うお手入れ（つづき）

抽出ユニット

洗浄する

コーヒー粉が詰まると、故障の原因になります。１日の使用が終わったら洗浄を行ってください。
台所用食器用洗剤や研磨剤、漂白剤は使用しないでください。フィルターに付いたコーヒーの油分が金属の表面に薄い膜を作り、金属臭を抑えます。

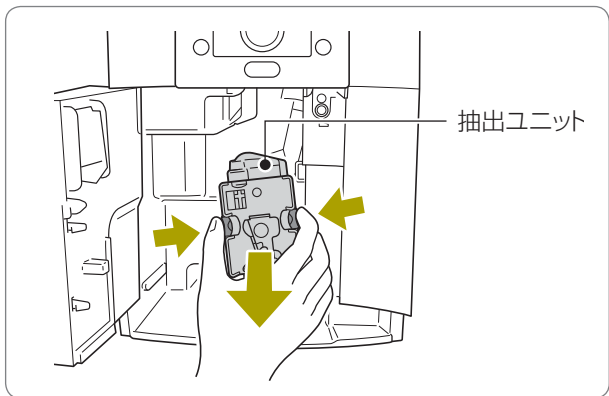
抽出ユニットは、必ず本体の電源をオフにしてから取り外してください。電源オン時に無理に取り外そうとすると、故障の原因になります。

❶ ⏻（電源）ボタンを押して本体の電源を切り、液晶ディスプレイの表示が消えるまで待つ

❷ フロントドアを開け、トレイを引き出す

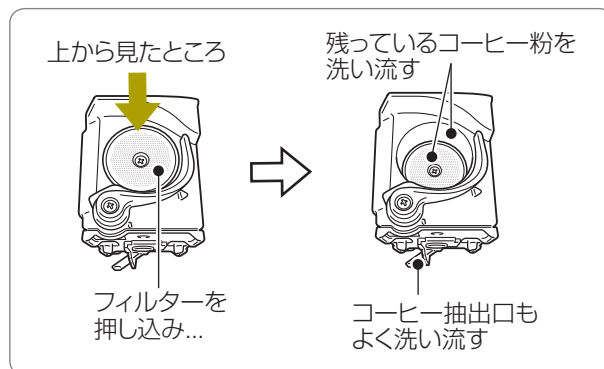
トレイやカス受けを洗浄します。

35 ページ参照

❸ 抽出ユニットの赤いボタンをしっかりとつまみ、手前に引き出す

※ 抽出ユニットが一番下まで下がっていることを確認してください。抽出ユニットが下がっていないときは、トレイを戻しフロントドアを閉めて、主電源をオフにし、再度オンにしてください。

❹ 流水で抽出ユニットを洗浄する

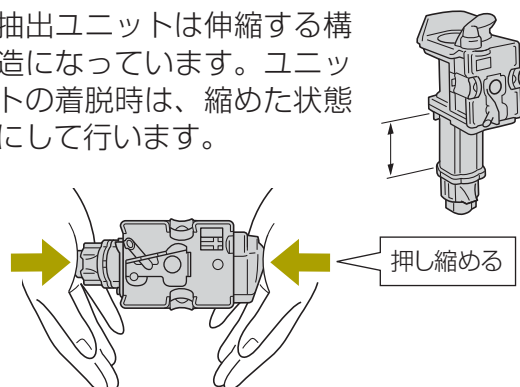
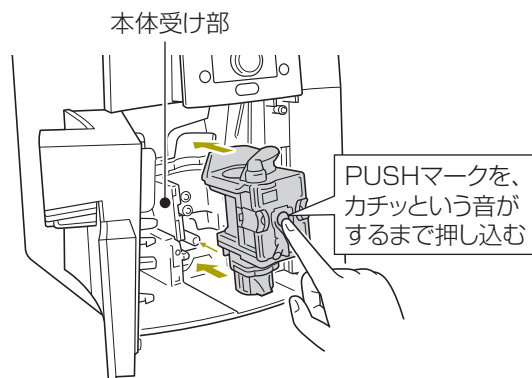
フィルターに残っているコーヒー粉は、フィルターを押し込んで洗い流します。

※ コーヒー抽出口もよく洗い流してください。

※食器用洗剤や研磨剤、漂白剤は使用しないでください。フィルターに付いたコーヒーの油分が金属の表面に膜を作り、金属臭を抑えます。
※食器洗浄機は使用できません。

抽出ユニット（つづき）

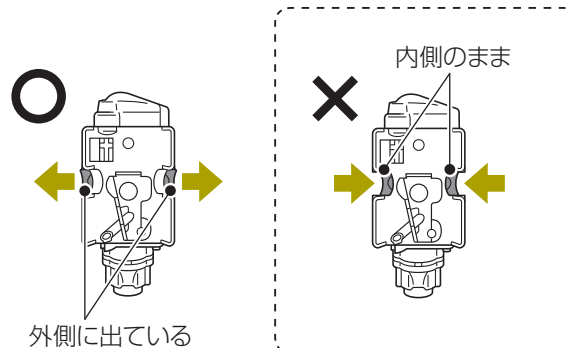
❺ 抽出ユニットが乾いたら、本体に戻す

抽出ユニットは、図のように上下を強く押して縮めた状態してからセットしてください。

抽出ユニットは伸縮する構造になっています。ユニットの着脱時は、縮めた状態にして行います。

図のようにして、抽出ユニットを本体受け部にはめ込み、正しい位置にセットします。

※ 抽出ユニットが正しくセットされていないと、フロントドアが閉まらず、「ドアチュウイ」と表示されます。フロントドアを開け、セットし直してください。

※ 抽出ユニットをセットしにくい場合は、無理にセットしようとしないで、いったんフロントドアを閉め、主電源をオフにします。再度主電源をオンにして、液晶ディスプレイの表示が消えるのを待ってから、フロントドアを開け、抽出ユニットをセットし直してください。

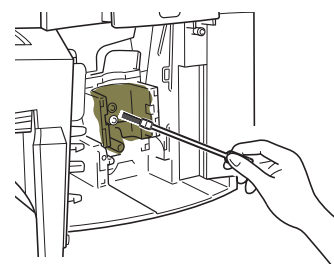
抽出ユニットをセットしたら ...

赤いボタンが正しい位置（外側に出ている状態）になっているか、確認してください。

❻ トレイとカス受けを本体にセットし、フロントドアを閉める

本体内部

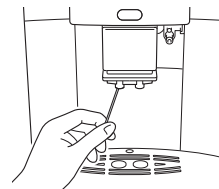
清掃する

本体内部のコーヒー粉は、付属のクリーニングブラシや固くしぼった濡れふきんを使って取り除いてください。

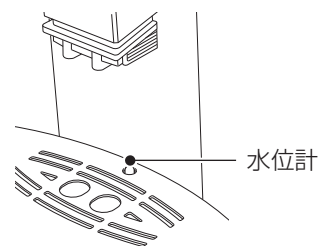
本体内部の清掃は、必ず主電源をオフにして行ってください。

必要なときに行うお手入れ

抽出口

清掃する

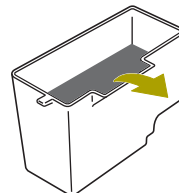
抽出口を確認し、詰まっている場合はブラシや爪楊枝などを使って取り除き、固く絞った濡れ布きんで拭きます。

トレイ

水を捨てる

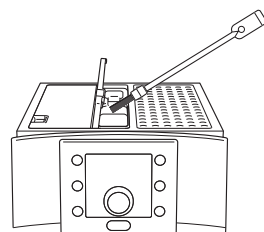
水位計（赤）が上がってきたら、フロントドアを開けてトレイを取り出し、水を捨ててから、水洗いをしてください。

カス受け

コーヒーカスを捨てる

「カスウケヲ カラニスル」と表示されたら、カス受けにたまっているコーヒーカスを捨ててください。

※カス受けが満杯でなくても、「カスウケヲ カラニスル」と表示されたら必ずコーヒーカスを捨ててカス受けを空にしてください。

パウダー投入口

清掃する

定期的にパウダー投入口を確認し、必要に応じて付属のクリーニングブラシで取り除きます。

豆ホッパー内部

長期間使用しなかった場合は、乾いた清潔な布きんで拭き取ってください。

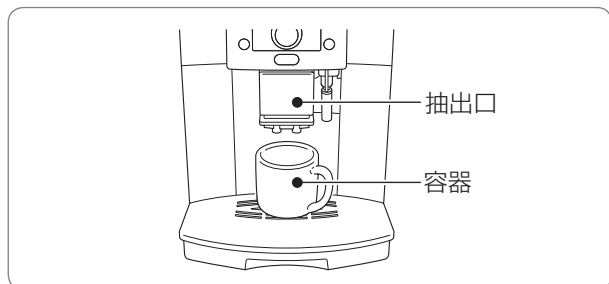
濡れ布きんは使用しないでください。豆ホッパー内が濡れると、コーヒー豆の劣化や故障の原因となります。

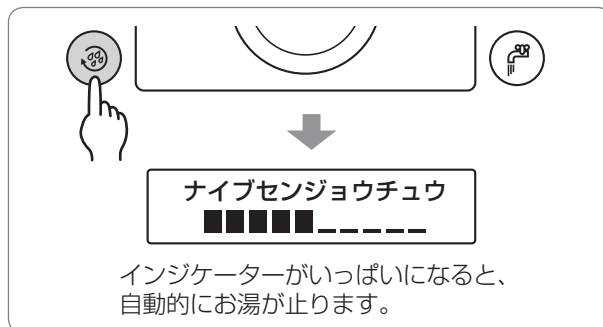
必要なときに行うお手入れ（つづき）

手動内部洗浄

お湯で本体内部の洗浄を行います。以下の場合などで「手動内部洗浄」を行ってください。

長期間（1 週間以上）使用しなかった場合／より衛生的に保ちたい場合／より熱いコーヒーを作る場合

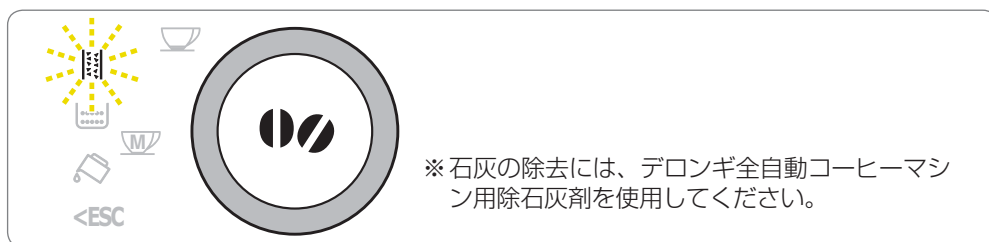
❶ コーヒー抽出口の下に空の容器を置く

約 70mL のお湯が排出されるので、大きめの容器を置いてください。

❷ （内部洗浄）ボタンを押す

本体内部を洗浄したお湯が、約 70mL 排出されます。

手動内部洗浄では、毎回約 70mL のお湯が排出されます。大きめの容器を抽出口の下に置き、トレイに直接お湯が落ちないようにしてください。

石灰の除去（所要時間：約 25 ～ 30 分）

本製品を使っていると、水の石灰質が徐々に内部管などに付着していきます。そのまま放置すると故障の原因になるため、アイコンと「ジョセッカイ」メッセージの点滅で除石灰のタイミングをお知らせします。

※石灰の除去には、デロンギ全自動コーヒーマシン用除石灰剤を使用してください。

❶ 給湯ノズルをセットする

❷ （プログラム）ボタンを押して、プログラムモードにする

❸ コントロールノブを回して、「ジョセッカイ」を表示させる

ジョセッカイ

❹ （OK）ボタンを押す

確認メッセージ：ジョセッカイ ヨロシイデスカ？

❺ （OK）ボタンを押す

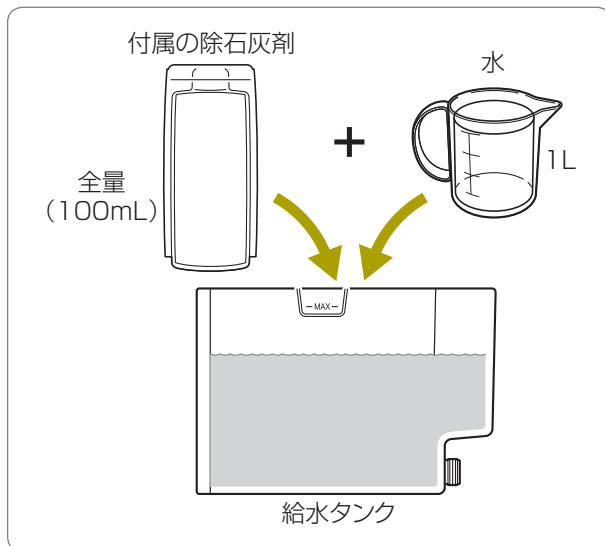
※キャンセルする場合は、（ESC）ボタンを押します。

ジョセッカイザイヲイレル ヨロシイデスカ？

❻ トレイに水がたまっている場合は、トレイを取り出して水を捨て、元に戻す

石灰の除去（つづき）

❼ 給水タンクを取り外し、いったん空にする

❽ 付属の除石灰剤 1 本（100mL）と水（1L）を給水タンクに入れる

❾ 給水タンクを本体に戻す

❿ 給湯ノズルの下に 2.0L 以上の空の容器を置く

お湯があふれるのを防ぐため、必ず容量 2.0L 以上の容器を使用してください。

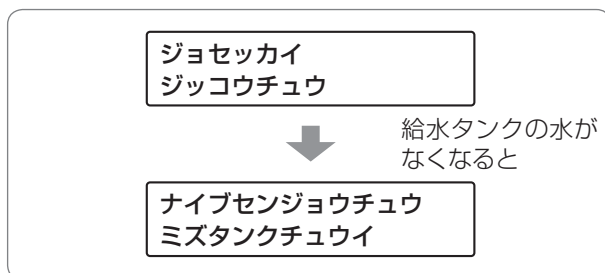
⓫ （OK）ボタンを押す

給湯ノズルからお湯が出てきます。

石灰除去中は、お湯の排出・停止が自動的に数回繰り返されます（約 20 ～ 25 分間）。

ジョセッカイ ジッコウチュウ

給水タンクの水がなくなると

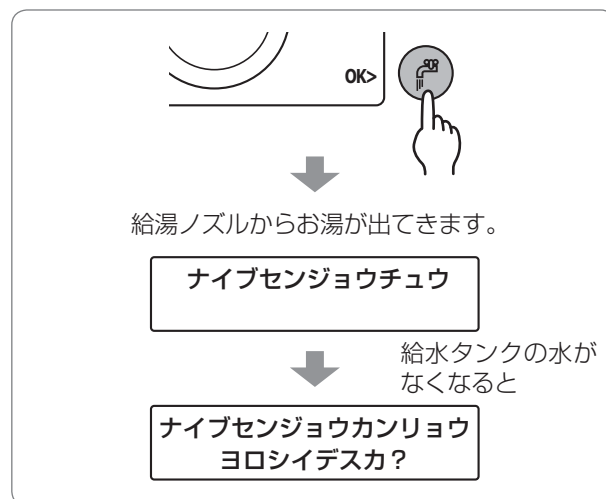
ナイブセンジョウチュウ ミズタンクチュウイ

⓬ 給水タンクを取り外し、MAX の位置まで水を入れる

給水タンク内の除石灰剤が残らないよう、よくすすいでください。

※ 除石灰剤は入れないでください。

⓭ 給水タンクを本体にセットする

ナイブセンジョウチュウ ヨロシイデスカ？

⓮ 容器を空にして、再度給湯ノズルの下に置く

⓯ （OK）ボタンを押す

⓰ （OK）ボタンを押す

ミズタンクチュウイ

石灰の除去が完了しました。

ヒント 除石灰アイコン点滅の目安

除石灰アイコンの点滅の頻度は、設定した水の硬度によって異なります。石灰の除去を行う目安は以下とおりです。

設定した水硬度レベル	1	2	3	4
石灰の除去が必要となる使用水量の目安	250L	150L	80L	45L

※水硬度設定の詳細は → 11 ページ参照

メッセージ一覧

液晶ディスプレイに以下のメッセージが表示されたときは、次のように対処してください。

メッセージ	意味・対処方法	参照ページ
エラー！トリアツカイセツメイショカクニン	❶「エラー！トリアツカイセツメイショカクニン」と表示されたら、主電源スイッチを一旦オフにし、約 5 秒後に再度オンにする。 ❷ 抽出ユニットをセットしなおす。 上記手順を行っても解決されない場合は、弊社サービスセンター →42 ページ参照 までご連絡ください。	–
カスウケヲ カラニスル	カス受けがいっぱいになりました。コーヒーカスを捨ててください。 ※ カス受けがいっぱいになっていなくても、必ず捨ててください。	35
カスウケヲ セット	カス受けがセットされていないか、正しくセットされていません。正しくセットしてください。	–
CLEAN ボタンヲオス	ミルクコンテナの CLEAN ボタンを押して、ミルクノズルを洗浄してください。	23
コーヒーパウダーヲ イレル	コーヒーパウダー（粉）からの抽出を選んでいるのに、コーヒーパウダーが入っていません。パウダー投入口にコーヒーパウダーを入れてください。	17
ジョセッカイ （▯が点滅）	石灰の除去を行う時期になりました。付属の全自動コーヒーマシン用除石灰剤を使い、石灰を除去してください。	36
セルフチェックチュウ	マシンの自己診断中です。しばらくお待ちください。	–
チュウシュツユニットヲ セット	抽出ユニットがセットされていないか、正しくセットされていません。抽出ユニットを正しくセットしてください。	33、34
ドアチュウイ	フロントドアが開いているか、きちんと閉まっていません。抽出ユニット、カス受け、トレイが正しくセットされているか確認し、フロントドアをきちんと閉めてください。	–
ナイブセンジョウチュウ	内部洗浄中です。しばらくお待ちください。	–
キュウトウノズルセット	給湯ノズルがセットされていないか、正しくセットされていません。給湯ノズルを正しくセットしてください。	9
パウダー / マメリョウ チュウイ	投入した粉量が多すぎるか、挽く豆量が多すぎます。投入する粉量を減らすか、ボタンを押してコーヒーの濃さを薄めに変更してください。 ※ 計量スプーン 1 杯分または 14g まで	15、17
マメリュウド　エラー グラインダーヲ　アラメニ　チョウセイ - - - ノズルセット OK ヲオス	グラインダーの設定が細かすぎます。 給湯ノズルをセットして（給湯ボタン）を押します。給湯ノズルからお湯が出てインジケーターがいっぱいになると、自動的にお湯が止ります。 その後、グラインダーノブで挽き豆の粒度を粗めに設定してください。	13
マメホッパーニ マメヲイレル	豆ホッパーにコーヒー豆が入っていません。豆ホッパーにコーヒー豆を投入してください。	15
ミズタンクチュウイ	給水タンクが正しくセットされていないか、水が入っていません。水を入れ、奥までしっかりと押し込んでください。	9
ミルクコンテナヲ セット	ミルクコンテナがセットされていないか、正しくセットされていません。 ミルクコンテナを正しくセットしてください。	21
ヨネツチュウ オマチクダサイ	本体の予熱中です。しばらくお待ちください。	–

故障かな？　修理を依頼される前に、お読みください

使用中に異常が生じた場合は、直ちに電源をオフにし、使用を中止してください。以下の点を確認し、それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター（42 ページ参照）までお問い合わせください。

症　状（状態）		考えられる原因	対処のしかた
コーヒーがぬるい		エスプレッソの温度は 67 ～ 70℃前後が理想とされています。一般的なドリップコーヒー（85℃前後）と比べ相対的にぬるく感じることがありますが、異常ではございません。	
		カップが温まっていない。	給湯機能を使ってカップを湯煎してください。→14 ページ参照 または、あらかじめカップをカップウォーマーに載せて温めてください。 →6 ページ参照
		本体内部が温まっていない。	手動内部洗浄を行い本体内部を温めてください。→36 ページ参照
		抽出温度の設定が低い。	プログラムメニューで抽出温度を「高め」に設定してください。→28 ページ参照
● コーヒーがクリーミーでない(クレマがない／少ない) ● 抽出が早すぎる		コーヒー豆量またはコーヒー粉量に対して、抽出量が多すぎる。	コントロールノブを回して抽出量を調整してください。→8 ページ参照
	コーヒー豆からの抽出	挽き豆の粒度が粗すぎる。	グラインダーノブを細かいほう（反時計回り)に 1 目盛回して調整してください。 →13 ページ参照
	コーヒー豆からの抽出	適切な豆を使用していない。	新鮮で深煎りのエスプレッソ用の豆を使用してください。→15 ページ参照
	コーヒー粉からの抽出	コーヒー粉の量が少なすぎる。	投入するコーヒー粉の量を増やしてください。（最大 14g）
	コーヒー粉からの抽出	適切なコーヒー粉を使用していない。	新鮮なエスプレッソ用の粉（極細挽き～細挽き）を使用してください。 →17 ページ参照
● 抽出が遅い（ポタポタとしか抽出されない） ● 抽出されない		抽出口や抽出ユニットが目詰まりをおこしている。	抽出口および抽出ユニットのお手入れをしてください。 →33 ～ 34 ページ参照
	コーヒー豆からの抽出	濃さの設定が濃すぎる。	ボタンを押して調整してください。 →8 ページ参照
	コーヒー豆からの抽出	挽き豆の粒度が細かすぎる。	グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に 1 目盛回して調整してください。 →13 ページ参照
	コーヒー粉からの抽出	コーヒー粉の量が多すぎる。	投入するコーヒー粉の量を減らしてください。 ※ 粉を 14g（最大量）以上入れてしまった場合は、本体内部および抽出ユニットのお手入れを行ってから再度抽出してください。→33 ～ 34 ページ参照
	コーヒー粉からの抽出	電源オフ時にコーヒー粉を投入した。	本体内部および抽出ユニットのお手入れを行ってから再度抽出してください。 →33 ～ 34 ページ参照

症　状（状態）	考えられる原因	対処のしかた
抽出されない	給水タンクに水が無い。	給水タンクに水を入れてください。
	給水バルブが開いていない。	給水バルブが開くように給水タンクを奥までしっかりと押し込んでください。
コーヒーが片方の抽出口からしか出てこない	片方の抽出口が詰まっている。	ブラシや爪楊枝などを使って、抽出口や抽出ユニットのコーヒー粉の詰まりを取り除いてください。 →35 ページ参照
フロスミルク／スチームミルクが出てこない	牛乳の通り道が詰まっている。	ミルクコンテナやスチーム管、ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、ミルク温度調整チューブを洗浄してください。 →23、31、32 ページ参照
	ミルクコンテナがきちんと本体にセットされていない。	きちんとセットしなおしてください。 →21 ページ参照
⏻（電源）ボタンを押しても電源が入らない	電源プラグがコンセントに差し込まれていない。	電源プラグがコンセントに差し込まれているか確認してください。
	本体背面の主電源スイッチがオフになっている。	主電源スイッチをオンにしてください。 →12 ページ参照
お手入れの際、抽出ユニットが取り外せない	マシンの電源が入っている状態で取り外そうとした。	抽出ユニットは、電源オフ時のみ取り外すことができます。 本体の電源をオフにしてから取り外してください。 →33 ページ参照 ※ 無理に外そうとすると故障の原因になります。
コーヒーが抽出口からではなく、フロントドアの部分から出てくる	抽出口にコーヒー粉が詰まっている。	爪楊枝などを使って、抽出口を掃除してください。 →35 ページ参照

美味しいカプチーノができない…

思うように美味しいカプチーノができない場合には、以下の点をチェックしてください。

状　態	予想される原因	対処のしかた
牛乳の泡立ちが悪い ＝ フロスミルクがうまくできない	鮮度、温度、種類ともに不適当な牛乳を使用している	新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0% 以上の牛乳を使う
	ミルクコンテナやスチーム管、ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、ミルク温度調整チューブの孔の目詰まり	針や楊枝で孔の通りをよくする →23、31、32 ページ参照

仕様

製品名称／型式番号		デロンギ　全自動エスプレッソマシン ペルフェクタ カプチーノ / ESAM5500MH	
定格	電圧／周波数	100V ／ 50/60Hz	
	消費電力	1350W	
外形寸法		幅 285 ×奥行き 445 ×高さ 380mm	
質量		12kg（本体のみ）	
給水タンク容量		1.8L（給水バルブ式）MAX のラインまで 1.7L	
豆ホッパー容量		250g	
豆量設定		1 杯抽出：約 6 ～ 約 11g	2 杯抽出：約 10 ～ 約 14g
コーヒーパウダー使用		可（最大 14g）	
コーヒー抽出量		1 杯抽出時	2 杯抽出時
		マイコーヒー　：初期設定 30mL エスプレッソ　：約 30mL エスプレッソ LARGE　：約 40mL ロングコーヒー　：約 120mL ロングコーヒー LARGE　：約 150mL ※「マイコーヒー」は抽出量を変更することができます。	マイコーヒー　：初期設定 60mL エスプレッソ　：約 60mL エスプレッソ LARGE　：約 80mL ロングコーヒー　：約 240mL ロングコーヒー LARGE　：約 300mL ※抽出量は倍になりますが、1 杯あたりの抽出量は変わりません。
カス受け容量		1 杯抽出：14 回分	2 杯抽出：7 回分
適正抽出杯数		～ 35 杯 / 日	
ポンプ圧		15 気圧	
グラインダー		コーン式コーヒーグラインダー	
材質	本体	ABS 樹脂	
	給水タンク	AS 樹脂	
	抽出ユニット	ポリアセタール樹脂	

別　売　品

- 抽出ユニット
- 全自動コーヒーマシン用除石灰剤（2 個入り）【型式番号：DSCL-100X2】
- ミルクコンテナ【型式番号：MC5500】容量：0.9L
- 水硬度チェッカー

お求め方法　お買い上げの販売店または弊社オンラインショップでお求めください。
オンラインショップ URL　http://shop-casa-delonghi.com

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気･電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。
この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

アフターサービスについて

1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、39 ～ 40ページ「故障かな?」で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。

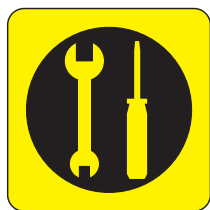
〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- **使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる**
- **本体に水などの液体をこぼした**
- **電源コード、電源プラグが変形／破損している**
- **本体に強い衝撃を与えた**
- **取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない**

2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に
1. お求め時期　2. 製品名称と型式番号　3. 故障の状況――を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、弊社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。
※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

3) 保証期間中（1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4) 補修用性能部品の保有期間について
弊社では、この全自動エスプレッソマシンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に 5 年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5) **まごころ点検のおすすめ**：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検（お預かり）をお薦めします。点検の依頼および料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。
※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日：　　　　　年　　　　　月　　　　　日

6) **デロンギ再資源化システムについて**
ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。
※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。
※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター

エスプレッソ コールセンター　受付時間　毎日 9:00 ～ 18:00　※時間外は留守電または FAX 対応

〒 221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9　安田倉庫 (株) 内 4 号ビル

Tel. & FAX. 0120-074-900

DEI-120254

デロンギ・ジャパン株式会社 サービスセンター

〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9　安田倉庫㈱内 4号ビル

ホームページ http://www.delonghi.co.jp

※この取扱説明書に記載されている連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。

再生紙を使用しています。